

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»



Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» *серпня* 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЕНОЛОГІЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

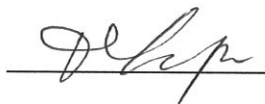
Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	Контактний тел.	E-mail
Професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., професор Лариса ОСИПОВА	0679589510	osypoval@ukr.net

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

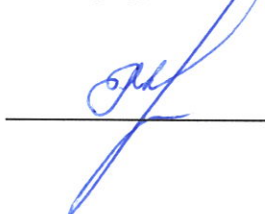
Узгоджено
Начальник навчального відділу



Дмитро ХАРЕНКО



Людмила ТІТОМИР



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Вибіркова	
		Рік підготовки:	
		3-й	
		Семестр	
		6-й	6-й
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120 год.	60 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Енологія — наука та вчення про всі аспекти вина і виноробства, за винятком вирощування винограду, яке називається виноградарством. Енолог — експерт у науці про вино, мистецтві та техніці виготовлення вина. Професія енолога охоплює широку область знань, яка включає в себе інформацію про сорти винограду і його вирощування, про технології створення вин, а також основи маркетингу. Але найчастіше, енолог

— це набагато більше, ніж фахівець з виробництва вин.

Метою Енології як навчальної дисципліни є отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо принципів дегустації, підбору вин до страв, правил зберігання та вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, набуття навичок складання винних карт з елементами творчого пошуку та ініціативності, ознайомлення з історією виноробства країн Старого і Нового світу.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Енологія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Навчальна дисципліна Енологія забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Уміння:

3. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
4. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
5. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Навички:

7. Відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Історія та культурне значення виноградного вина у світі та в Україні
2. Класифікація виноградних вин: за типом, кольором, методом виробництва
3. Органолептичні методи оцінки вина: аналіз кольору, аромату, смаку та текстури
4. Технологія виробництва столових вин: основні етапи та особливості процесу
5. Процес кріплення вин: технологія виробництва міцних та лікерних вин
6. Ігристі вина: традиційні та сучасні методи виробництва, основні дефекти
7. Біохімічні процеси у виноробстві: ферментація, мацерація, витримка
8. Безалкогольне вино: технологія виробництва та особливості дегустації
9. Міжнародне та національне винне законодавство: стандарти якості та сертифікація вин
10. Значення форми пляшок та посуду для вина: вплив на органолептичні властивості
11. Основи винної еногастрономії: правила складання винних карт у ресторанах
12. Методи сенсорного аналізу: тестування смаку, нюху та візуальної оцінки вина
13. Контроль якості вин: хімічний аналіз та методи виявлення фальсифікації
14. Купажування вин: розрахунок пропорцій та вплив на кінцевий букет
15. Дегустація вин: методика оцінки та аналіз ігристих, тихих та витриманих вин

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	у тому числі				у тому числі			
	усього	лекц.	прак.	сам. роб.	усього	лекц.	прак.	сам. роб.
Історія та культурне значення виноградного вина у світі та в Україні	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Класифікація виноградних вин: за типом, кольором, методом виробництва	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Органолептичні методи оцінки вина: аналіз кольору, аромату, смаку та текстури	12	2	2	8	11	0,5	0,5	20
Технологія виробництва столових вин: основні етапи та особливості процесу	12	2	2	8	11	0,5	0,5	20
Процес кріплення вин: технологія виробництва міцних та лікерних вин	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Ігристі вина: традиційні та сучасні методи виробництва, основні дефекти	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Біохімічні процеси у виноробстві: ферментація, мацерація, витримка	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Безалкогольне вино: технологія виробництва та особливості дегустації	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Міжнародне та національне винне законодавство: стандарти якості та сертифікація вин	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Значення форми пляшок та посуду для вина: вплив на органолептичні властивості	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Основи винної еногастрономії: правила складання винних карт у ресторанах	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Методи сенсорного аналізу: тестування смаку, нюху та візуальної оцінки вина	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Контроль якості вин: хімічний аналіз та методи виявлення фальсифікації	12	2	2	8	12	1	1	10
Купажування вин: розрахунок пропорцій та вплив на кінцевий букет	12	2	2	8	12	1	1	10
Дегустація вин: методика оцінки та аналіз ігристих, тихих та витриманих вин	12	2	2	8	14	2	2	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Кліматичні та ґрунтові фактори у виноробстві - Вплив теруару на якість виноградного вина. - Основні виноробні регіони світу та їхні характеристики.	5	1
2	Основні виноградні сорти, що використовуються в енології - Білі та червоні технічні сорти винограду. - Хімічний склад винограду та його вплив на кінцевий продукт.	5	1
3	Хімічний склад вина та його вплив на органолептичні характеристики - Органічні кислоти, фенольні сполуки, цукри та їхній вплив на смак і аромат вина. - Процеси, що формують смаковий профіль.	5	2
4	Ферментація та біохімічні процеси у виноробстві - Дія дріжджів у процесі бродіння. - Вплив температури та часу ферментації на якість вина.	5	2
5	Витримка вин: біохімічні зміни та вплив на якість - Окислювальні та відновні процеси при витримці вина. - Витримка у дубових, акацієвих бочках, бетонних та сталевих резервуарах.	5	2
6	Роль мікроорганізмів у виноробстві - Вплив дріжджів, бактерій та інших мікроорганізмів на виноробний процес. - Малолактична ферментація та її значення.	5	2
Всього		60	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Енологія» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді написанням есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Еволюція виноробства: від традиційних до сучасних методів виробництва	12	16
2	Біохімічний склад винограду та його значення у виноробстві	12	16
3	Основи еногастрономії та хімічна сумісність вина і страв	12	16
4	Основи енології: біохімічні та технологічні аспекти виробництва вина	12	16
5	Класифікація вин за виробничими та хімічними характеристиками	12	16
6	Параметри якості виноградних вин та їх оцінка	12	16
7	Типологія вин за способом виробництва та регіональною належністю	12	16
8	Методи дегустації та органолептичний аналіз вин	12	16
9	Формування ароматичного та смакового профілю вина	12	16
10	Сенсорне сприйняття вина та його технологічне значення	12	16
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ (поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та

семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10.РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Липовецький Л., Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника»: підручник. Львів: Vivat, 2019. 368с.
2. Валушко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О., Технологія вина: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 592с.
3. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. Yakaboo Publishing. 2020. 304с. 4.Тваринська, А. Р. "Сучасний стан винного туризму України-проблеми та перспективи."Ministry of education and science of ukraine national aviation university (2021): 259.

Допоміжна:

1. Заїка, О. І., and О. Ю. Компанієць. "Винний туризм Франції." Редакційна колегія (2019): 520с.
2. Касторська, Сузанна Костянтинівна, Маріанна Петрівна Маршаленко. Стимулювання попиту та просування продуктів винного туризму.2019.386с
3. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Київ. Yakaboo Publishing. 2019. 272с.
4. Оз Кларк. Книга Історія вина в 100 пляшках. Київ. Жорж. 2022. 224с.
5. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. Yakaboo Publishing. 2020. 304с.
6. Хью Джонсон, Дженсіс Робінсон, The World Atlas of Wine 8th Edition, Octopus Publishing Group, 2019.416с.