

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 02 » 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНСВА

« 06 » 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Енологія»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Трибрат Руслан Олександрович, кандидат с.-г. наук, доцент, tribrat@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» 05 2023 року.

Завідувач кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» 05 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» 06 2023 року.

Голова вченої ради

Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв

2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна «Енологія» вивчає методи й процеси виробництва вина та переробки різних видів сировини в продукти бродіння. від збору винограду, приготування соку з подальшим його бродінням під впливом певних зовнішніх чинників до подальшого зберігання вина, витримки, купажу.
2. Мета навчальної дисципліни	допомогти вивчити та засвоїти теоретичний матеріал щодо принципів підбору вин та інших алкогольних напоїв до продукції закладів ресторанного господарства, правил подавання аперитивів, принципів поєднання сирів і вина, правил споживання алкогольних та безалкогольних напоїв.
3. Компетентності	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов - <i>Загальні компетентності</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. - <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції

	та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:			
знати:	класифікацію вин та інших алкогольних напоїв закордонного та вітчизняного виробництва; принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв; правила подавання аперитивів; принципи поєднання сирів і вина; правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв			
вміти:	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0		
	- лекції	30/1,0		
	- практичні заняття	14/0,4		
	- самостійна робота	46/1,6		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
1.	Вода та основні способи водопідготовки	4	2	6
2.	Виноград	4	-	6
3.	Види солоду та їх застосування в харчовій промисловості	2	2	6

4.	Особливості технології солоду для спиртового виробництва	4	2	6		
5.	Види спирту, їх характеристика та застосування у суспільному господарстві	4	2	4		
6.	Класифікація виноградного вина та оцінка його якості	4	2	6		
7.	Особливості технології міцних і десертних вин	4	2	6		
8.	Історія виробництва коньяку	4	2	6		
Всього		30	14	46		
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.					
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	Max
1. Аудиторна робота в т.ч.:		6	3	5	18	30
- опитування на занятті						
- тестовий контроль		1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:		6	1	2	6	12
- опитування за програмою самостійної роботи						
- виконання індивідуальної роботи		1	4	8	4	8
Разом					36	60
Екзамен					24	40
Разом по дисципліні					60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу						
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою				
90-100	A	Відміно				
82-89	B	Добре				
75-81	C					
64-74	D	Задовільно				
60-63	E					
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання				
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни				
7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та					

	<p>дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина. Київ : ЦУЛ, 2020. 592 с. 2. Шиян П. Л., Сосницький В. В. Алкогольні напої – досвід поколінь (теорія, обладнання, рецептури) : монографія. Київ : Інтерсервіс, 2017. 336 с. 3. Литовченко О. М., Токар А. Ю. Виноробство із плодів та ягід. Умань : УВПІ, 2007. 432 с. 4. Кондратенко П. В. Литовченко О. М., Тюрін С. Г. Концепція розвитку плодово-ягідного виноробства в Україні. К., 1997. 17с. 5. Литовченко А. М., Тюрин С. Т. Справочник по плодово-ягодному виноделию. Днепропетровск : Січ, 2002. 509 с. 6. Литовченко А. М., Тюрин С. Г. Кондратенко П. В. Сборник технологических инструкций и нормативных материалов по плодово-ягодному виноделию. Книга 7. Технохимический, микробиологический и органолептический контроль при переработке плодов и ягод. Днепропетровск : Сич, 2002. 237 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гержиковой В. Г. Методи технохимического контроля у виноделии. Симферополь : Таврида, 2002. 259 с.

	<p>2. Валуйко Г. П. Технологія виноградних вин. Сімферополь : Таврида, 2001. 624с.</p> <p>3. Скрыпник В. В. Фруктаны. Технологія фруктових алкогольних напоїв. К. : Изд-во УСХА, 1991. 99 с.</p> <p>Законодавча література</p> <p>1. Про виноград та виноградне вино : [закон України: від 16 червня 2005 р. № 3043-VI // Відомості Верховної Ради України. 2011. № 37. с. 373. Законодавчі та нормативно-правові документи</p> <p>2. Вина. Загальні технічні умови: ДСТУ 4806:2007. [Чинний від 2007-05-07]. К. : Держспоживстандарт України, 2008. 24 с. (Національний стандарт України).</p> <p>3. Виноград свіжий технічний. Технічні умови: ДСТУ 2366-94. [Чинний від 1995-01-01]. К. : Держспоживстандарт України, 1995. 16 с. (Національний стандарт України).</p> <p>4. Спирт стилізований ректифікований. Технічні умови: ДСТУ 4221:2003. [Чинний від 2004-01-10]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 14 с. (Національний стандарт України).</p> <p>5. Шампанське України. Технічні умови: ДСТУ 4800:2007. [Чинний від 2007-07-05]. К. : Держспоживстандарт України, 2008. 15 с. (Національний стандарт України).</p> <p>6. Коньяки України. Технічні умови: ДСТУ 4700:2006. [Чинний від 2008-02-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2008. 18 с. (Національний стандарт України).</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
 Доцент кафедри переробки продукції
 тваринництва та харчових технологій,
 кандидатом с.-г. наук, доцентом



Руслан ТРИБРАТ

6

Енологія. Трибрат Р.О.