

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Виноробство

Спеціальність	203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
Освітня програма	Освітньо-професійна програма «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»	факультет	Агрономії та захисту рослин
Освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	Флодоовочівництва і зберігання продукції рослинництва

## ВИКЛАДАЧ

### Бондаренко Вероніка Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність: селекція та генетика сільськогосподарських культур  
 Науковий ступінь-кандидат сільськогосподарських наук 06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва  
 Вчене звання – доцент  
 Досвід роботи – 17 років

телефон	057-299-75-53	Електронна пошта	ver-bond@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet
---------	---------------	------------------	------------------	-----------------------	-------------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Дисципліна «Виноробство» призначена для ознайомлення студентів із загальноприйнятою класифікацією алкогольних напоїв з винограду, плодів та ягід, культурою їх вживання. Формує теоретичні знання про елементи технології виробництва виноградних та плодоягідних вин. Знайомить студентів з класифікацією алкогольних напоїв, особливостями виноробної термінології, корисною та шкідливою дією спиртовмісних напоїв на організм людини.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Спеціальні результати навчання	Знати: вимоги щодо сировини для виготовлення плодоягідних та виноградних вин; дріжджів. А також хвороби, вади вина і способи їх профілактики та усунення, класифікацію алкогольних напоїв та асортимент виноградних та плодово-ягідних вин, виноробну термінологію. Вміти: оцінювати якість вин; проводити розрахунки сусел, кріплення спиртом, проводити декантацію вин, дегустацію алкогольних напоїв, демонструвати культуру споживання вина.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин):12 годин лекції, 18 годин-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	Вчасне виконання завдань, активність
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу;</p> <p>ЗК2. Здатність виявляти, ставити, вирішувати проблеми професійного спрямування.</p> <p>ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>СК1. Здатність керувати колективом та складними робочими процесами, толерантно сприймати соціальні, етнічні та культурні відмінності.</p> <p>СК3. Здатність приймати ефективні рішення за умов недостатньої або обмеженої інформації, чітко і недвозначно доводити знання, аргументацію та власні висновки фахівцям та нефахівцям.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН3. Відшукувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати цю інформацію.</p> <p>ПРН4. Розробляти та реалізувати наукові та інноваційні проекти з урахуванням цілей, наявних обмежень, а також соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.</p> <p>ПРН7. Презентувати і обговорювати результати досліджень і проектів, аргументи і висновки до фахівців і широкого загалу.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

№	Тема	Практичне заняття	Тема	Самостійна робота	Тематика	
Лекція 1.	Історичні аспекти та перспективи розвитку плодово-ягідного виноробства в Україні	ПЗ 1	Бродіння і спиртування		Самостійна робота	1. Мікроорганізми соків, сусел, вин, їх життєдіяльність, екологія, наслідки розвитку. 2. Технологічна характеристика рас дріжджів, вимоги до них 3. Вимоги до бродильних відділень і тари 4. Бродіння виноградного суслу з м'язгою у відкритих і закритих резервуарах, з плаваючою і зануреною шашкою, у спеціальних апаратах періодичної дії, термозброджувачах 5. Спеціальні терміни і визначення коньячного виробництва: спиртокуріння, витримування спиртів 6. Значення і правила міжнародних конкурсів вин і коньяків 7. Виноробство і екологія. Проблеми запобігання забрудненню біосфери 8. Перетворення пектинових речовин при бродінні. 9. Перетворення амінокислот при бродінні 10. Облік і звітність у виноробстві 11. Особливості виготовлення плодкових виї спеціальної технології з застосуванням мадеризації і додавання дубового екстракту 12. Особливості технології білих та червоних столових сухих виноградних вин. Асортимент в Україні 13. Особливості технології столових напівсухих і напівсолодких виноградних вин. Асортимент в Україні 14. Особливості технології десертних солодких та лікерних виноградних вин. Асортимент в Україні 15. Еногастрономія. Її принципи.
Лекція 2.	Біохімія вина	ПЗ 2	Хвороби та вади вин			
Лекція 3.	Виробництво плодово-ягідних вин. Сировина для плодово-ягідного виноробства	ПЗ 3	Дегустація вина			
<b>Модуль 2</b>						
Лекція 4.	Виноградні вина	ПЗ-4	Маркетинг вин	Самостійна робота	11. Особливості виготовлення плодкових виї спеціальної технології з застосуванням мадеризації і додавання дубового екстракту 12. Особливості технології білих та червоних столових сухих виноградних вин. Асортимент в Україні 13. Особливості технології столових напівсухих і напівсолодких виноградних вин. Асортимент в Україні 14. Особливості технології десертних солодких та лікерних виноградних вин. Асортимент в Україні 15. Еногастрономія. Її принципи.	
Лекція 5.	Технологічні прийоми виноробства	ПЗ-5	Використання відходів виноробства			
Лекція 6.	Слабоалкогольні та міцні напої	ПЗ-6	Використання відходів виноробства			

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Кондратенко П.В., Литовченко О.М., Тюрин С.Т. Концепція розвитку плодючого виноробства в Україні. Київ. 1997. 17с.
2. Литовченко О.М., Тюрин С.Т. Технология плодово-ягодных вин. Симферополь: Таврида, 2004. 368 с.
3. Литовченко О.М., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: підручник для студентів вищих навчальних закладів: за ред. д-ра техн. наук., проф. О.М. Литовченка. Умань: УВПП, 2007. 430с.
4. Валуйко Г.Г., Домарецький В. А, Загоруйко В.О. Технология вина: підручник. Національний університет харчових технологій. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 592 с.

Методичне забезпечення

1. Виноробство. Методичні вказівки для самостійного вивчення і виконання контрольних робіт з дисципліни «Виноробство» для студентів заочної форми навчання спеціальності 7.09010104 – «Плодоовочівництво і виноградарство». Умань. 2011. 19 с.
2. Конспект лекцій з дисципліни "Технологія виробництва та експертиза вин" для студентів денної форми навчання НУБіП України. Модуль 1. / В.І. Войцехівський, Г.І. Подпрятков, В.А. Насіковський, А.Ю. Токар, В.А. Бондаренко, М.В. Білько, А.І.Матвієнко. Київ. 2022. 159 с.
3. Малик А.Ф., Домарецький В.О., Ісаєнко В.М., Луканін О.С. Виноградарство і виноробство (на фермерських господарствах, малих підприємствах і в домашніх умовах ): навч. посібник. Київ: ІСДО, 1994. 304 с.
4. Методы теххимического контроля в виноделии: под ред. д-ра техн. наук, проф. В.Г. Гержиковой. Симферополь: Таврида, 2002. 260 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ,ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 80	Модульний контроль
		до 20	Складання заліку
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	Відповіді на тестові питання
		до 20	Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	Результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.