

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЛОГІЇ
КАФЕДРА САДІВНИЦТВА ТА ОВОЧІВНИЦТВА
ім. професора І.П. Гулька**



**СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Енологія

для студентів що навчаються за ОПП «Садівництво,
плодоовочівництво та виноградарство» за другим (магістерським)
рівнем освіти
за спеціальністю 203 Садівництво,
плодоовочівництво та виноградарство
галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство

Розглянуто на засіданні кафедри
садівництва та овочівництва
ім. проф. І.П. Гулька
(Протокол № 5 від 30 січня 2020р.)

1. Загальна інформація	
Освітньо-професійна програма	Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство
Спеціальність	203 «Садівництво, плодоовочівництво та виноградарство»
Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Період навчання	26 тижнів
Прив'язка до розкладу	2-ий семестр
Консультації	Згідно розкладу консультацій
Викладач (-і)	Стефанюк Світлана Василівна, к. с.-г. н., в.о. доцент кафедри садівництва та овочівництва ім. професора І.П. Гулька
Контактний телефон викладача	0500251548
E-mail викладача	svitvas78@gmail.com
Обсяг курсу	4 кредитів ЄКТС, в. т.ч. 4 кредитів – аудиторна та самостійна робота,

2. Анотація до курсу

Дисципліна «Енологія» вивчає процеси, що контролюють перетворенням виноградного соку у вино, шляхом бродіння, а також подальшим контролем і доглядом за винами та їх правильним зберіганням. Вивчає процес виробництва вина від вирощування сировини в полі, збору та переробки, і подальшим зберіганням.

Метою дисципліни є: отримання теоретичних знань та практичних навичок студентів 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

Завдання Основними завданнями вивчення дисципліни «Енологія» є:

- оволодіння теоретичними знаннями з енології;
- виявлення основних напрямів і тенденцій розвитку енології в сучасних умовах;
- формувати знання з наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв, особливо вина, шляхом поглибленого вивчення впливу такої продукції на організм людини,
- засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах;
- вміння застосовувати теоретичні знання у вирішенні практичних завдань

3. Компетентності та результати навчання

У результаті вивчення даного курсу студент повинен набути наступні компетентності:

- Здатність розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми професійної діяльності у садівництві і виноградарстві або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- Здатність виявляти, ставити, вирішувати проблеми професійного спрямування;
- Здатність приймати ефективні рішення за умов недостатньої або обмеженої інформації, чітко і недвозначно доводити знання, аргументацію та власні висновки до фахівців та нефахівців.
- Спеціалізовані концептуальні знання фундаментальних і прикладних аспектів плодівництва, овочівництва та виноградарства на рівні новітніх досягнень, необхідні для дослідницької та/або інноваційної діяльності у галузі садівництва та виноградарства.
- Відшукувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати цю інформацію.
- Розробляти та реалізовувати наукові та інноваційні проекти з урахуванням цілей, наявних обмежень, а також соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

4. Структура курсу					
Обсяг курсу в годинах – 120 год.					
Вид заняття			Загальна кількість годин		
лекції			16		
Практичні заняття			32		
самостійна робота			72		
Інформаційний осяг курсу					
№ теми	Теоретичний курс		Практична підготовка		
	Тема та план лекції	К-сть год.	Теми практичних занять (балів)	К-сть	
				год.	Балів
1	Енологія наука про вино Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні.	2	Розвиток енології	2	6
2	Виноградарство і виноробство Криму та на півдні України.	2	Особливості виноградарства і виноробства в Криму і на півдні України	2	6
3	Ампелографія Залежність якості вин від Сортових особливостей сортів винограду.	2	Вплив біологічних особливостей сорту на якість вина	2	7
4	Екологія винограду. Онтогенез винограду	2	Вплив умов вирощування на якість вина	2	7
5	Цінність, вік, колір, смак та інші показники вина	2	Визначити який чинник впливає найбільше на якість вина	2	6
6	Технологія виробництва соків та виноматеріалів	2	Сировина для виробництва соків і вина	2	6
7	Технологія виробництва вин тихих та ігристих.	2	Особливості виробництва ігристих вин	2	6
8	Технологія виробництва бренді та напоїв алкогольних на винній основі.	2	Винні дистиляти, їх виробництво	2	6
ВСЬОГО		16		32	50

5. Політика курсу	
Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Здача практичних та самостійних робіт із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання розділів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняного, довідки про хворобу).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час підсумкових модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені звіти за результатами практичних робіт, реферати опрацьованих самостійних тем повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний (табличний) матеріал, мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн або змішаній формі.
6. Методи контролю та система оцінювання	
<ul style="list-style-type: none"> - усне опитування – фронтальне, індивідуальне, детальний аналіз відповідей студентів. - перевірка результатів аудиторної та самостійної роботи – курсових робіт, тестів, практичних робіт. - семестрова атестація – залік, екзамен. <p>Загальні критерії оцінок (шкала ECTS/національна шкала):</p> <p>90-100/«відмінно» – здобувач вищої освіти виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; опрацював основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності в розумінні, логічному, лаконічному трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності;</p> <p>74-89/«добре» – здобувач вищої освіти виявив систематичні та глибокі знання вище середнього рівня навчального матеріалу дисципліни; продемонстрував уміння легко виконувати завдання, передбачені програмою; опрацював літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності;</p> <p>60-73/«задовільно» – здобувач вищої освіти виявив знання навчального</p>	

матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; виконав завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно;

0-59/«незадовільно» – здобувач вищої освіти не має знань зі значної частини навчального матеріалу; припускає принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань.

7. Рекомендована література

1. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія. І. М. Бабич, Д. І. Басюк, М. В. Білько та ін. ; за заг. ред. П. Л. Шияна, Д. І. Басюк ; Нац. ун-т харч. технологій. Кам'янець-Подільський : Зволейко Д.Г., 2014. — 252 с
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. пос. - К.: центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280с.
3. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч. Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. - 288с.
4. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. К.: Центр уч. л-ры, 2003. 604 с.
5. Валуйко Г. Г., Шольц-Куликов Е. П., Теорія і практика дегустации вин. 2-е изд. – Симферополь : Таврида, 2005. – 232 с.
6. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин. Київ. Виноград. Вино, 2009. – 204 с.
7. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник. С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Г. М. Коренькова, М. В. Білько; ред. : С. В. Іванов; Нац. ун-т харч. те- хнологій. Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.
8. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропроиздат, 1985. – 512 с.
9. ДСТУ 2366:2009 Виноград свіжий технічний. Технічні умови. [Чинний від 2010-01-01]. - К.: Держспоживстандарт України, 2010. 13с. – (Національний стандарт України).
10. Загальні правила збору і переробки винограду на виноматеріали. КД У 0001105015.93.12-01. - Затв. Мінагрополітики України 30.12.2008. - К.: Мінагрополітики України, 2008. - 8 с. (Нормативний документ Мінагрополітики України. Технологічна інструкція).

7. Інформаційні ресурси

1. Бібліотечно-інформаційні ресурси – книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЛНУП, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України.

2. Електронні інформаційні ресурси Інтернет мережі з переліком сайтів:
<http://ukrlibrary.org>
<http://www.nbu.gov.ua/e-Journals>

