

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	ЕНОЛОГІЯ / OENOLOGY
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	<i>Міжнародний туризм</i>
Факультет	ФРГТБ
Курс	III, IV
Анотація курсу	<p>Метою дисципліни «Енологія» є надання теоретичних знань і набуття практичних навичок у студентів, необхідних для професійної виробничо-технологічної діяльності, з питань розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології вин та виноробної продукції, основ формування букету вин, мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання напоїв, організації роботи сомельє.</p> <p>Відповідно до визначеної мети основними завданнями дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формування у студентів сукупності знань щодо розвитку енології в Україні та країнах світу, основних термінів виноробства, нормативної документації на сировину, вино та виноробну продукцію України, норм і правил ринку вина Європейського Союзу; ▪ набуття знань щодо класифікації вин в Україні та країнах світу, сортів винограду для одержання виноматеріалів, загальної технології виробництва різних типів вин, коньяку та бренді; ▪ опанування знань та набуття практичних навичок щодо характеристики вин і виноробної продукції, особливостей їх подавання і вживання, правил дегустації, організації роботи сомельє та кавістів; ▪ формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії. <p>Предметом вивчення дисципліни є поняття, визначення, основні терміни у галузі вина і виноробства, класифікація та характеристики вин; основні складові винограду та вина; технологічні процеси виробництва різних типів вин, коньячних спиртів, коньяків і бренді; правила дегустації; особливості роботи сомельє і кавістів.</p>
Мова викладання	українська
Інформація про викладача дисципліни	О.П. Вітряк, канд. техн. наук, доц., А.А. Серенко, асистент.

РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

242 Туризм,
спеціалізація «Міжнародний туризм» (ОС бакалавр)

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою		
K19	Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів	1,2,5-7,9,10,13,14
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР14	Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.	8-10,13,14
ПР18	Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях	3-6,11-13

Пререквізити дисципліни	вивчення дисципліни базується на знаннях з дисциплін «Товарознавство», «Ресторанна справа».
Зміст дисципліни та результати навчання	
Тематичний план	<p>Тема 1. <i>Поняття та основні терміни енології. Історичні етапи виноробства</i></p> <p>Тема 2. <i>Характеристика сировини для виробництва вина та виноробної продукції</i></p> <p>Тема 3. <i>Класифікація виноградного вина. Основні технологічні процеси виноробства</i></p> <p>Тема 4. <i>Формування букету та смаку вина</i></p> <p>Тема 5. <i>Особливості технології кріплених (десертних, міцних) та ароматизованих вин</i></p> <p>Тема 6. <i>Особливості технології ігристих і газованих вин</i></p> <p>Тема 7. <i>Основні стадії виробництва коньяку (брєнді)</i></p> <p>Тема 8. <i>Оформлення та зберігання пляшкових вин. Принципи складання винної карти</i></p> <p>Тема 9. <i>Найбільш відомі вина країн Європи (Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція, Словенія, Угорщина, Грузія, Молдова, Україна)</i></p> <p>Тема 10. <i>Найбільш відомі вина країн Нового світу (Чилі, Аргентина, США, Австралія, Нова Зеландія, ПАР, Китай)</i></p> <p>Тема 11. <i>Організація роботи сомельє</i></p> <p>Тема 12. <i>Дегустація вин та інших спиртних напоїв</i></p> <p>Тема 13. <i>Поняття та основні принципи еногастрономії. Винний та еногастрономічний туризм</i></p> <p>Тема 14. <i>Органічні та біодинамічні вина. Теоретичні основи енотерапії</i></p>
Структура навантаження студентів	6 кредитів, 24 години лекційних занять, 24 години практичних занять, 132 години самостійної роботи. Підсумковий контроль – письмовий екзамен.
Поточний контроль критерії оцінювання	усне опитування, тести, індивідуальні завдання (практичні роботи, кейси, презентації), контрольна письмова робота
Основні літературні та	1. Іваненко А.В. Виноград. Вино та інші перетворення: навч. посіб. / А.В. Іваненко, К.М. Тенюх. – Одеса, Астропринт,

інформаційні джерела	<p>2007.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства /Навчальний посібник для студентів спеціальності «Садівництво і виноградарство» / І.М. Гель.–Львів, 2016. – 246 с. 3. Валуйко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: ученик. – К.: Центр учебной литературы, 2003. - 604 с. 4. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К. : Виноград. Вино, 2009. 5. Архипов В.В. Организация работы сомелье: уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] / В.В.Архипов, В.Г. Крюковская – К.: Центр учебной литературы, 2009. – 304 с.
Відпрацювання пропусків занять	Відпрацювання пропущених занять з поважних причин буде здійснюватися шляхом виконання індивідуальних завдань (презентації) та усного опитування.
Допуск до підсумкового контролю	Необхідними умовами допуску до підсумкового контролю є виконання всіх обов'язкових індивідуальних завдань
Академічна доброчесність	https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf