



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА

Ступінь вищої освіти: Бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-наукова програма: Технології продуктів бродіння та виноробства
Викладач: Ткаченко Оксана Борисівна, завідувач кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, доктор технічних наук
Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу, т. 048-712-41-80
Профайл викладача: E-mail: obtkachenko@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому році у 5-6 семестрах (денна форма навчання) та на 4 році у 7-8 семестрах (заочна форма навчання)

Денна – кількість кредитів – 11,0, годин – 330

Заочна – кількість кредитів – 15,0, годин – 450

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | практичні | лабораторні |
|-------------------------------|-----------------------------|--------|-----------|-------------|
| денна | 166 | 80 | 40 | 46 |
| заочна | 98 | 32 | 20 | 46 |
| Самостійна робота, годин | Денна – 166 Заочна – 352 | | | |
| Індивідуальні завдання, годин | Денна – 89 Заочна – 170 | | | |

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія вина» є:

- підготовка студентів до активної практичної професійної діяльності в виноробній галузі харчової промисловості на базі вивчення теоретичних основ переробки сировини для виробництва різних типів вин, коньяку та ін. продукції, обробки та підготовки їх до розливу, традиційних та інноваційних технологій, професійних термінів органолептичного оцінювання якості готової продукції, опанування ними методами визначення якісних та кількісних показників сировини, напівпродуктів, готової продукції та вторинних продуктів виноробства, їх відповідності вимогам чинних стандартів;
- набуття студентами практичних навичок складання принципів та апаратурно-технологічних схем виробництва вин, коньяків та іншої продукції, надання рекомендацій щодо їх удосконалення та оптимізації;
- опанування методиками технологічних розрахунків основних продуктів переробки вихідної сировини, її втрат і відходів, допоміжних матеріалів в перерахунку на одиницю продукції та всього об'єму виробництва;
- застосування сучасних методів визначення якісних і кількісних показників та показників безпеки в сировині, напівпродуктах та готовій продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Технологія вина» є формування у студентів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності на підприємствах виноробної галузі в умовах ринкової економіки, технологічного переоснащення й удосконалення підприємств, застосування сучасних технологій на основі творчого об'єднання і впровадження у виробництво отриманих знань з фундаментальних, загально-інженерних, економічних та спеціальних дисциплін, забезпечення випуску високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки для людини і навколишнього середовища, оптимальними питомими витратами людської праці, матеріальних та енергетичних ресурсів.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен:

знати: основні поняття, визначення та терміни в виноробній галузі; класифікацію виноградних та плодово-ягідних вин, коньяків, брендів та інших міцних напоїв; характеристику сортів винограду, його хімічний склад та властивості; принципи, теорії, закони фундаментальних наук, на яких ґрунтуються основні процеси виробництва вин, коньяків, брендів та інших міцних напоїв; шляхи підвищення конкурентоспроможності готової продукції та зниження її собівартості; принципові та апаратурно-технологічні схеми, способи та технологічні режими виробництва вин різних типів, коньяків, брендів та інших міцних напоїв; вимоги нормативних документів до винограду, фруктів, ягід, суслу, мезги, напівпродуктів, готової продукції, відходів виробництва; систему та методи технохімічного, мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю; методики розрахунку продуктів переробки основної сировини на виноматеріали, допоміжної сировини, напівфабрикатів, розрахунку та підбору основного і допоміжного обладнання.

вміти: використовувати навчально-методичну і наукову літературу, нормативну документацію щодо виробництва та оцінки якості готової продукції виноробної галузі; проводити інформаційний пошук у науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації стосовно відповідної технології; аналізувати отримані відомості про хід технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення та оптимізації; визначити показники фізіологічної та технічної зрілості винограду, уологічні характеристики сортів, механічний склад та фізико-хімічні показники якості винограду, плодів, ягід і допоміжних матеріалів виноробства; оцінювати якість готової продукції, напівпродуктів, відходів, а також продуктів, одержаних із його вторинних сировинних ресурсів, згідно чинних стандартів з урахуванням рівнів безпечності виробництва; виконувати продуктові розрахунки з урахуванням витрат і відходів виробництва, за результатами розрахунків підбирати основне та допоміжне обладнання; складати принципові та апаратурно-технологічні схеми виробництва виноматеріалів, коньяків, брендів та інших міцних напоїв, їх обробки з метою стабілізації, виконувати розрахунки купажів тощо; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності для рішення практичних задач, складання продуктових розрахунків, креслення схем планів і розрізів виробничих приміщень; аналізувати рівень екологічної безпечності виробництва, приймати практичні рішення щодо зменшення забруднення навколишнього середовища.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія вина» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі Технології продуктів бродіння та виноробства](#) підготовки бакалаврів.

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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використання технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, із застосуванням сучасних методів.

ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, під час їх виробництва і реалізації

ФК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології продуктів бродіння та виноробства, з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-

технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства.

ФК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі бродильні та виноробні виробництва (виробничі дільниці).

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ФК14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства.

ФК15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, та відстежувати зміни.

ФК16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

ФК17. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на бродильних та виноробних підприємствах, навички взаємодії (робота в команді).

ФК20. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні розрахунки.

ФК21. Здатність забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

ФК22. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій продуктів бродіння та виноробства, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

ФК23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН14 Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, зокрема продукти бродіння та виноробства.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН17. Організувати процес утилізації вторинної сировини виробництва продукції та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконують індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, зокрема технологій продуктів бродіння та виноробства.

ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координувати їх діяльності

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства, на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН28. Знати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ПРН29. Вміти усвідомлено поповнювати і розширювати комунікативні навички у професійній сфері та використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ПРН31. Дотримуватися морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

ПРН32. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств харчової промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, зокрема технологій бродіння та виноробства.

ПРН33. Вміти економічно обґрунтовувати нове технічне оснащення бродильних і виноробних підприємств нормативною документацією.

ПРН36. Вміти визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних чи сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.

ПРН37. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг бродильних і виноробних підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: екзамен

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

підпис

Завідувач кафедри _____ О.Б. Ткаченко
підпис