

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«СУЧАСНЕ ВИНОГРАДАРСТВО З ОСНОВАМИ СТАЛОГО  
РОЗВИТКУ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма *Харчові технології*

Ступінь вищої освіти *доктор філософії*

Затверджено на засіданні


Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*

*«13» листопада 2023 р. протокол № 2.*

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

84-181-2023А

## 1. Загальна інформація

<b>Кафедра:</b>	<a href="#">Технології вина та сенсорного аналізу</a>	
<b>Викладач:</b>	Каменева Наталя Валеріївна, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук	
<b><a href="#">Профайл</a></b>	<b>Контакти:</b> <a href="mailto:kamenevavin@gmail.com">kamenevavin@gmail.com</a> (048) 712-41-04	

Освітній компонент викладається на другому курсі у першому семестрі  
Кількість кредитів:– 3, годин – 90 (денна форма навчання)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	14	16
заочна	18	8	10
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 60, заочна - 72		

### Розклад занять

#### 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Сучасне виноградарство з основами сталого розвитку» належить до переліку вибірових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки докторів філософії освітньо-наукової програми «Харчові технології». Предметом вивчення навчальної дисципліни «Сучасне виноградарство з основами сталого розвитку» є заходи прогресивної технології вирощування винограду, районування і спеціалізації виноградарства; формує у здобувачів інформаційно-понятійну базу і практичні навички організації вирощування винограду з урахуванням факторів, що впливають на напрям використання виноградно-виноробної продукції; ознайомлює здобувачів із уявленням про класифікацію винограду, сортами і видами винограду та їх походженням; надає студентам необхідних теоретичних та практичних знань з основ вирощування винограду.

#### 3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компонента – формування у здобувачів поглиблених теоретичних знань та практичних навичок щодо: набуття студентами професійного образного мислення та формування необхідних теоретичних знань та практичних навичок, які пов'язані із вивченням і засвоєнням передумов сталого вирощування винограду; оволодінням знаннями із запровадження сталих промислових технологій у насадженнях винограду за глобальних змін довкілля; набуттям практичних навичок з дотримання технологічної дисципліни у інтенсивних насадженнях; із біологічними особливостями виноградної рослини та її відношенням до навколишнього середовища, розробленням способів спрямованого управління ростом і розвитком винограду для одержання стабільних кондиційних урожаїв належної якості, сортами і видами винограду та їх походженням і класифікацією, закономірностями змін у виноградної рослин

морфологічних, агробіологічних і господарсько-технологічних властивостей під дією агротехнічних заходів та екологічних умов, сортиментом винограду та шляхами його поліпшення.

В результаті вивчення освітнього компонента «Сучасне виноградарство з основами сталого розвитку» здобувачі повинні

**знати:**

стан і перспективи розвитку світового виноградарства; сучасні технології сталого вирощування високих екологічно чистих урожаїв винограду в різних ґрунтово-кліматичних зонах; шляхи і способи покращення якості продукції і заходи щодо її підтримання за глобальних змін довкілля; способи скорочення витрат праці і економного використання засобів виробництва в процесі вирощування; біологію та екологію виноградної рослини; історію ампелографічних досліджень, ампелографію і селекцію винограду; історію формування сортименту винограду на Україні та методи його покращення; технологію збирання винограду;

**вміти:**

проектувати виноградні насадження для сільськогосподарських підприємств різних форм власності; розробляти, удосконалювати і реалізовувати технології сталого вирощування плодкових і ягідних культур та винограду; здійснювати біологічний контроль за станом насаджень та управляти процесами формування урожаю; розробляти і реалізовувати заходи щодо поліпшення якості та зменшення втрат продукції плодівництва та виноградарства за глобальних змін довкілля; розраховувати і забезпечувати високу економічну ефективність впровадження технологій та їх екологічність; складати ботанічну, агробіологічну і технологічну характеристику сортів винограду за існуючими методами; створювати форми і проводити обрізування кущів винограду, встановлювати їх навантаження в залежності від напряму використання продукції; застосовувати операції зеленими частинами кущів винограду; визначати хвороби та шкідників винограду, проводити розрахунки і застосовувати систему захисту рослин; організовувати збирання врожаю.

#### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Сучасне виноградарство з основами сталого розвитку» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені у [Стандарті вищої освіти 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ – PhD](#) та [освітньо-науковій програмі «Харчові технології»](#) підготовки докторів філософії.

##### Інтегральна компетентність

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

##### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

**СК7\*** Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій при розробці та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищувати якість харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітніх ресурсо- та енергозберігаючих технологій харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.

##### Програмні результати навчання:

**ПРН 10\*** Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах та підвищення якості харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності харчових продуктів.

#### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1: Сучасне виноградарство з основами сталого розвитку.</b>			
1.	Сучасний стан та перспективи розвитку виноградарства і виноробства в Україні та у світі. Райони вирощування винограду України: сучасні та перспективні. Кадастр виноградників України. Сучасне виноградарство сталого розвитку. Складові Sustainability.	2	2
2.	Систематика винограду. Основні морфологічні властивості та специфічні особливості анатомічною, біологічною і фізіологічною властивостів будови виноградної рослини культивованих видів винограду роду Vitis. Еколого-географічні групи сортів європейсько-азіатського винограду виду Vitis vinifera L.	2	2
3.	Ампелографічні дослідження та селекційна робота у виноградарстві. Сорт у виноградарстві. Сортовий фонд винограду. Методи удосконалення сортименту. Сорти PIWI grapes.	2	2
4.	Онтогенез винограду. Періоди спокою і вегетації винограду, їх значення для продуктивності і стійкості проти несприятливих умов зовнішнього середовища.	2	2
5.	Екологія винограду. Вплив умов зовнішнього середовища на ріст і розвиток виноградної куща. Особливості росту і розвитку рослин винограду в умовах кліматичних змін.	2	2
6.	Проектування виноградників. Закладання виноградників та догляд за молодими насадженнями. Сучасні види утримання ґрунту на винограднику в зв'язку зі змінами кліматичних умов. Зміна правил щільності виноградників, як спосіб допомоги виноградним регіонам боротися зі зміною клімату.	2	2
7.	Агротехніка винограду: управління зростанням, розвитком і продуктивністю винограду. Застосування карбованих технологій на винограднику. Терміни та технології збирання винограду з урахуванням напряму виробництва.	2	2
...	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>14</b>	<b>8</b>

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Лабораторна робота 1. Біологічна і господарська характеристика культивованих видів винограду та їх морфологічні ознаки	4	4
2.	Лабораторна робота 2 Загальна будова куща винограду та його органів	4	2
3.	Лабораторна робота 3. Схеми виведення основних форм кущів винограду. Ремонт, оновлення та реконструкція виноградних насаджень.	4	2
4.	Лабораторна робота 4 .Навантаження куща та методи його визначення	4	2
	<b>Всього</b>	<b>16</b>	<b>10</b>

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

Відповідно до методичних вказівок до самостійної роботи опрацювати теми

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:</i> Класифікація сортів за призначенням. Сорти підщепи як родоначальники більшості північноамериканських сортів винограду з характерним суничним ароматом. Ізабельний аромат. Групи по класифікацією за смаком, терміном дозрівання. Вегетаційний період у надранніх сортів винограду. Колекції сортів винограду у світі та в Україні. Глюкоацидометричний показник. Вітчизняна селекція. Сучасні методи покращення сортименту винограду. Призначення гібридної шкілки. Державного сортовипробування. Призначення, та перелік обліків у конкурсному сортовипробуванні.	20	24
2.	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:</i> Особливості створення форм кущів для неукривної, напівукривної і укривної культури винограду. Прийоми формування кущів винограду. Основні безштамбові формування куща у неукривній зоні виноградарства. Елементи куща при штамбовому або безштамбовому формуванні. Умови, що дозволяють застосовувати штамбові або безштамбові формування кущів. Сутність прискореного методу виведення формувань куща. Способи прискореного виведення штамбів і рукавів куща винограду.	20	24
3.	<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді:</i> Сучасні технології живлення рослин. Виноградарські райони півдня України за вологозабезпеченням. Види та техніка поливів в Україні та країнах ЄС. Способи вегетаційних поливів. Запаси вологи в ґрунті. Рекомендації по вирощуванню винограду в засушливий період. Розрахунок запасів вологи в ґрунті ділянок під виноградниками різних регіонів. Потреби винограду у волозі протягом вегетації.	20	24
<b>Всього</b>		<b>60</b>	<b>72</b>

### 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних робіт;*
- *усне опитування.*

Підсумковий контроль – **екзамен**.

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
<b>Змістовний модуль. Наукові основи технологій харчових продуктів з гідробіонтів</b>		
Лабораторні роботи*	20	20
Самостійна робота*	15	15
Тестування*	35	35
<b>Всього за змістовний модуль 1</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
Екзамен*	30	30
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

#### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

##### Підсумковий контроль – екзамен

27-30 балів	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

##### Лабораторні роботи

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

##### Самостійна робота\*

4,5 - 5 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

##### Тестування

22,5 - 25,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
18,5 – 22,4 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
15,0 – 18,4 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
8,8 – 14,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 8,7 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- *наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;*
- *інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, лабораторних занять,*
- *словесні: лекції у традиційному їх викладі;*
- *виконання практичних завдань з наступних захистом протоколів;*
- *самостійна робота з навчально-методичними матеріалами, підготовка письмових відповідей.*

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Виноградарство [Текст] : навч. посіб. / І. О. Іщенко, М. О. Ю. О. Хреновський, Ю. О. Савчук. — Одеса : Астропринт, 2020. — 348 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с.326-327. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1790841>
2. Каменева Н.В. Фізіологічні та біохімічні основи підвищення врожаю і якості винограду [Текст] : монографія / Н. В. Каменева.— Харків: Факт, 2021. — 196 с.— Бібліогр.:с. 156-193. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1533526>.
3. Каменева Н.В., Тараненко О.Г. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Ампелографія з основами виноградарства" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форми навчання галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми "Технології продуктів бродіння та виноробства". Ч. 1 / Н. В. Каменева, О. Г. Тараненко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 46 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1835249>
4. Каменева Н.В., Тараненко О.Г. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Ампелографія з основами виноградарства" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форми навчання галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми "Технології продуктів бродіння та виноробства". Ч. 2 / Н. В. Каменева, О. Г. Тараненко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 40 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1835234>
5. Організаційні і технологічні прийоми культивування винограду [Електронний ресурс] : практ. посіб. / А. В. Штірбу. — Київ : ІА ІНФОІН-ДУСТРІЯ, 2019. — 144с. — Бібліогр.: с.80-83. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1805956>.

### Додаткові:

6. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом [Текст] : 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. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ- cnv.BibRecord.142211>
7. ДСТУ 2366:2009 Виноград свіжий технічний. Технічні умови. [Чинний від 2010-01-01].- К.: Держспоживстандарт України, 2010. 13с. – (Національний стандарт України). Загальні правила збору і переробки винограду на виноматеріали. КД У 00011050- 15.93.12-01. - Затв. Мінагрополітики України 30.12.2008. - К.: Мінагрополітики України, 2008. - 8 с. (Нормативний документ Мінагрополітики України. Технологічна інструкція).
8. Виноград свіжий. Методи визначення масової концентрації цукрів: ДСТУ



- 7669:2014. - [Чинний від 2015-07-01]. - К.: Держспоживстандарт України, 2015. - 11 с. - (Національний стандарт України).
9. ДСТУ 2301-93. Виноградарство. Терміни та визначення [Текст] : Чинний від 01.01.95. — Вид. офіц. — Київ : Держстандарт України, 1994. — 56 с. — Чинний від 01.01.95. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.87906>
  10. Виноград, вино, здоров'я [Текст] / В. В. Власов, О. І. Пашковський, В. В. Тарасова та ін. ; Нац. акад. аграр. наук України, Нац. наук. центр "Ін-т виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова". — Одеса, 2018. — 56 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1625317>
  11. Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography [Текст] / D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok etc. — Lingenfeld, 2012. — 489 p. : il. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1799477>
  12. Виноградарство [Текст] : підручник / М. О. Дудник, М. М. Коваль, І. М. Козар та ін. ; за ред. М. О. Дудника. — Київ : Урожай, 1999. — 288 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.33343>.
  13. Виноградарство і виноробство (на фермерських господарствах, малих підприємствах і в домашніх умовах) [Текст] навч. посіб. Ф.Малик, В.О.Доморецький, В.М.Ісаєнко, О.С.Луканін.—Київ: ІСДО, 1995.— 304 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.42157>
  14. Виноградарство і виноробство [Текст]: респ. міжвід. темат. наук. зб. Вип. 34 : Технологія вирощування винограду. — Київ : Урожай, 1991. — 40 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.126205>
  15. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Ампелографія з основами виноградарства" [Електронний ресурс] : для студентів напряму підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" проф. спрямування "Технології продуктів бродіння і виноробства", ден. та заоч. форм навчання / О. В. Радіонова ; відп. за вип. Л. А. Осипова ; Каф. технології вина та енології. — Одеса : ОНАХТ, 2014. — 1 електрон. опт. диск (CD- ROM): 48 с. тексту. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.128454>

#### **9. Політика освітнього компоненту**

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач

ПІДПИСАНО

Наталя КАМЕНЕВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри [технології вина та сенсорного аналізу](#)

Протокол від «10» листопада 2023р. № 5

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО



ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОНП «Харчові технології»  
д.т.н., професор кафедри технології  
зерна і комбікормів, заслужений діяч  
науки і техніки України, член-  
кореспондент НААН України, лауреат  
Державної премії України в галузі  
науки і техніки, академік НААН  
України

ПІДПИСАНО

Богдан ЄГОРОВ