

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА НАПОЇВ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *№ 18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *№ 181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *№ 181 Харчові технології*  
*« 06 » грудня 2024 р. протокол №2 .*

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

K12-12/2024-25

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Технології вина та сенсорного аналізу](#)  
**Викладач:** Ткаченко Оксана Борисівна, доктор технічних наук, професор

**Контакти:**  
тел: (048) 712-41-80  
e-mail: [obtkachenko@gmail.com](mailto:obtkachenko@gmail.com)

### [Профайл](#)

**Викладач:** Ткаченко Людмила Олексіївна, старший викладач

**Контакти:**  
e-mail: [lyudatka@gmail.com](mailto:lyudatka@gmail.com)

### [Профайл](#)

**Викладач:** Бобошко Юлія Олегівна, асистент кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

### [Профайл](#)

**Контакти:**  
e-mail: [boboskoulia3@gmail.com](mailto:boboskoulia3@gmail.com)

Освітній компонент викладається на 1 курсі у 1 семестрі

Кількість: кредитів - 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	90	42	32	16
заочна	40	12	20	8
Самостійна робота, годин	Денна – 90		Заочна - 140	

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Основними завданнями вивчення освітнього компонента (ОК) «Технологія вина та напоїв» являються наступні:

– підготовка студентів до професійної діяльності у виноробній промисловості, а також в наукових закладах на основі вивчення теоретичних основ традиційних та інноваційних технологій переробки сировини для виробництва різних типів винопродукції, опанування ними методами визначення якісних та кількісних показників сировини, напівпродуктів, готової продукції та вторинних продуктів виробництва, їх відповідності вимогам чинних

стандартів; умов зберігання сировини і готової продукції бродильних виробництв і виноробства, показників якості сировини і готової продукції й оцінювання їх відповідності вимогам чинної нормативної документації.

– ознайомлення студентів із способами і технологічними режимами переробки сировини на напої бродіння з метою покращення їх якості, техніко-економічних показників роботи підприємства та охорони довкілля;

– підготовка студентів до вирішення реальних ситуаційних проблем, що виникають під час переробки сировини шляхом самостійного прийняття всебічно обґрунтованих технологічних рішень, які мають вплив на якісні характеристики винопродукції (флейвор).

– набуття студентами практичних навичок визначення типовості органолептичних властивостей, надання рекомендацій щодо їх удосконалення та оптимізації; – застосування сучасних методів визначення якісних і кількісних показників та показників безпеки в сировині, напівпродуктах та готовій продукції.

### **3. Мета освітнього компоненту**

Мета освітнього компоненту – є поглиблення і розширення теоретичних знань, формування системи навичок для здійснення ефективної професійної діяльності у виноробній промисловості, а також в наукових закладах в умовах ринкової економіки, технічного 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.

### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Технологія вина та напоїв» 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, напоїв та виноробства»](#) підготовки магістрів

#### **Загальні компетентності:**

**ЗК 1.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**ЗК 2.** Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

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

**СК 1.** Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

**СК 5.** Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

**СК 6.** Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

#### **Програмні результати навчання:**

**ПР 1.** Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

**ПР 3.** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

**ПР 5.** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

**ПР 7.** Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

**ПР 11.** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1.</b> Тенденції розвитку сучасного виноробства та умови формування якості вина. Технологія виноградних вин різних типів			
1	Виноробні країни Старого і Нового світу. Розвиток країн нового Старого світу як приклад для України. Роль ОІВ у розвитку світового виноробства. Винне законодавство у світі та в Україні. Історія розвитку виноробства України. Перспективи України щодо розвитку галузі. Тенденції розвитку технологій в умовах кліматичних змін. Сучасний стан розвитку виноробної галузі у світі та Україні.	4	2
2	Сталий розвиток виноградно-виноробної галузі у світі та Україні. Вплив агротехнічних та виноробних практик на екологію. Динаміка розвитку основних напрямів: органічне виробництво, біодинаміка, стале виробництво. Поняття простежуваності у системі виноград – вино.	4	1
3	Загальна характеристика білих столових сухих вин. Характеристика білих столових вин: органолептичні особливості, фізико-хімічні показники. Вплив на якість вин сорту винограду, умов його вирощування та переробки. Характеристика виноградного суслу для виробництва білих столових вин. Уточнення режимів освітлення суслу для вин цього типу. Бродіння суслу.	4	1
4	Загальна технологія червоних столових сухих вин. Бродіння мезги періодичним способом: відкрите бродіння з плаваючою і зануреною шапкою; їх виконання та особливості. Способи перемішування мезги, яка бродить. Контроль бродіння мезги. Відокремлення виноматеріалу від мезги. Термовініфікація – одержання червоних вин тепловою обробкою мезги.	4	1
5	Загальна технологія кріплених (міцних і десертних) вин. Особливості технології міцних і десертних вин. Зав'язування винограду на кущах, на повітрі та в сушарках. приготування вин типу портвейну. Характеристика спирту етилового ректифікованого, який використовують для спиртування суслу (мезги). Використання спирту виноградного походження.	4	1
6	Стадії розвитку вина. Перелік і характеристика стадій розвитку вина: утворення, формування, визрівання, старіння і руйнування. Фізичні, хімічні та біохімічні процеси у виноматеріалах в залежності від стадій розвитку вина. Поняття «витримка» та «зберігання» виноматеріалів. Способи та режими витримки.	4	1
7	Освітлення та стабілізація вина. Прозорість вина як	2	1

	обов'язковий показник якості. Класифікація помутнінь вина. Сучасні матеріали для стабілізації виноматеріалів. Фільтрація вин – теоретичні основи та практика.		
8	Розлив вина. Сучасні види тари для розливу. Особливості розливу вина у пляшки. Склад ліній розливу вина. Характеристика винних скляних пляшок; Вплив на вино кисню, який може потрапити у вино при розливі. Способи зменшення або уникнення цього явища. Коркування пляшок з вином. Види корок. Сучасні вимоги щодо оформлення готової продукції. Винна етикетка.	4	1
9	Технологія ігристих вин. Органолептичні характеристики ігристих вин: пінисті та ігристі властивості ігристих вин Класичний метод виробництва (пляшковий). Метод Шарма. Шампанське, просеко, кава	4	1
10	Технологія кріплених (десертних і міцних) вин спеціального типу. Технологія десертних вин. Характеристика напівсолодких десертних вин. Технологія вин стійких і схильних до заброджування. Купажні матеріали. Технологія вин Франції, Німеччини з винограду, ураженого грибом <i>Botrytis cinerea</i> . Умови розвитку гриба на поверхні виноградної грони, біохімічні трансформації складу ягоди при цьому.	4	1
11	Визначення понять: хвороби, вади, недоліки вина. Хвороби вина – прогнозування та лікування. Вади – теоретичні основи їх біохімічної природи: металеві каси, оксидазний кас. Вади обумовлені порушенням режимів та параметрів технології. Недоліки вин, які обумовлені якістю сировини. Способи усунення недоліків	4	1
<b>Разом за ОК:</b>		<b>42</b>	<b>12</b>

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Переробка винограду за білим способом	4	2
2	Переробка винограду за червоним способом	4	2
3	Контроль бродіння суслу та мезги	4	4
4	Випробування виноматеріалів, напоїв на схильність до фізико-хімічних помутнінь	4	4
5	Обклейка виноматеріалів та напоїв	4	2
6	Обробка виноматеріалів ЖКС	4	2
7	Визначення розливо-стійкості виноматеріалів та напоїв	4	2
8	Дослідження оптичних характеристик виноматеріалів, напоїв	4	2
<b>Всього за ОК:</b>		<b>32</b>	<b>20</b>

### 5.3. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розрахунок продуктів виробництва виноматеріалів для вин різних типів за окремими технологічними операціями. Графік переробки винограду на виноматеріалів	4	2
2	Апаратно-технологічні схеми виробництва виноматеріалів для столових білих вин	4	2
3	Апаратно-технологічні схеми виробництва виноматеріалів для	4	2

	столових червоних вин		
4	Апаратурно-технологічні схеми виробництва виноматеріалів для кріплених вин	4	2
<b>Всього за ОК:</b>		<b>16</b>	<b>8</b>

#### 5.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<p>Написання реферату з теми</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Загальні принципи пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел</li> <li>Технологічні аспекти формування органолептичного профілю білих столових сортових вин</li> <li>Технологічні аспекти формування органолептичного профілю червоних столових сортових вин</li> <li>Технологія вин типу «Skin contact». Холодна мацерація винограду білих та червоних сортів. Бурштинові вина.</li> <li>Географія вина. Зміни у зв'язку з глобальним потеплінням. Нові країни на мапі вина.</li> <li>Світові лідери у виробництві вина. Як вони визначаються. Винні конкурси світу та України. Тренди</li> <li>Сучасні тенденції розвитку технологій та обладнання. Винні виставки.</li> <li>Технологія витримки вина на дріжджівому осаді.</li> <li>Сірчаний ангідрид та його використання у технології вина. Механізм дії. Позитивні та негативні аспекти впливу на органолептичний профіль 2 вина.</li> <li>Вино та здоров'я людини. Енотерапія. Продукти з винограду для використання в лікуванні людей.</li> <li>Виноробні регіони України. Особливості Бессарабії та Закарпаття. Нові винні регіони.</li> <li>Розвиток крафтового виноробства в Україні. Сучасні лідери.</li> <li>Виноробство Франції. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Італії. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Іспанії. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Німеччини. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Португалії. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Нової Зеландії. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Австралії. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Аргентині. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Чилі. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Виноробство Китаю. Вінні регіони. Топ вина.</li> <li>Технологія сидру. Вимоги до сировини. Особливості бродіння.</li> <li>Технологія медових напоїв. Купажування, регулювання кислотності, обробка, зберігання, розлив</li> <li>Технологія коньяку. Принципи роботи апаратів Шарантського типу</li> <li>Технологія арманьяку. Принципи роботи апаратів Арманьячного типу</li> <li>Класифікація кальвадосу і інших міцних плодкових напоїв. Технологічна схема виробництва кальвадосу</li> <li>Технологія медових напоїв. Купажування, регулювання</li> </ol>	90	140

	кислотності, обробка, зберігання, розлив		
<b>Всього за ОК:</b>		<b>90</b>	<b>140</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 лабораторних робіт;
- виконання практичних робіт
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

#### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
<b>Змістовний модуль 1. Тенденції розвитку сучасного виноробства та умови формування якості вина. Технологія виноградних вин різних типів</b>		
	денна	заочна
Лабораторні роботи*	40	40
Практичні роботи*	8	8
Самостійна робота*	22	22
Всього за змістовний модуль 1	<b>70</b>	<b>70</b>
Тест	<b>30,0</b>	<b>30,0</b>
Всього	<b>100,0</b>	<b>100,0</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 – диференційований залік (тест)**

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 (оцінювання однієї лабораторної 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	достатньо
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

**Практичні роботи (оцінювання однієї практичної роботи)**

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

**Самостійна робота**

15,5 - 22 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
7,0 - 15,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 6,9 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



## 7. Засоби діагностики успішності навчання

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

**Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія;

Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

**Лабораторні заняття:** виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

**Практичні заняття:** аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; виконання ситуаційно-розрахункових задач, мозковий штурм, проєктний метод).

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування)

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. — 304 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>

2. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 592 с. — Бібліогр.: с. 543-582. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1836625>

3. Handbook of Enology [Текст]. Volume 1 : The Microbiology of Wine and Vinifications / R. -G. Pascal, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud. — Third edition. — Hoboken; Chichester : John Wiley & Sons, 2021. — 625 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992263>

4. Handbook of Enology [Текст]. Volume 2 : The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments / R. -G. Pascal, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. — Third edition. — Hoboken; Chichester : John Wiley & Sons, 2021. — 540 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992324>

5. The World Atlas of Wine [Текст] / H. Johnson, J. Robinson. — 8th edition. — London : Mitchell Beazley, 2019. — 416 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1993161>

6. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино [Текст] : практ. путівник по винах / М. Пакетт, Д. Геммек ; пер. з англ. О. Горби. — Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. — 240 с. : іл. — Подарунок від Viktoriia Alexovich. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1861700>

7. Методичні вказівки до виконання розрахунку продуктів переробки винограду на виноматеріали (первинне виноробство) з дисципліни "Технологія вина" [Електронний ресурс] : для студентів ступеня "бакалавр", галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", освітньої програми "Технології продуктів бродіння і виноробства", ден. та заоч. форм навчання / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, Т. С. Сугаченко та ін. ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 90 с.

8. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 1 : Тихі вина. Ігристі вина. Шампанське України. Коньяки України. Плодово-ягідні вина. Ароматизовані вина (вермут). Соки. Міцні напої (брєнді плодови). Калорійність виноробної продукції /за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 544 с. : табл., рис. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790693>

9. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 2 : Розрахунки виробничих потужностей підприємств виноградного та плодово-ягідного виноробства, форми обліку, інвентаризація, норми технологічного проектування виноробних підприємств та підприємств з виробництва ігристих вин / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 512 с. : табл., рис. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790749>

#### Додаткові:

1. Wine Production and Quality [Текст] / К. Grainger, Н. Tattersall. — 2th edition. — Chichester : Wiley-Blackwell, 2016. — 307 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992723>

2. Wine Science. Principles and Applications [Текст] / R. S. Jackson. — 5th Edition. — London; Cambridge : Elsevier Inc., 2020. — 1014 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992858>

3. Wine quality: tasting and selection [Текст] / К. Grainger. — Oxford : Wiley-Blackwell, 2009. — 163 p. — (Food Industry Briefing Series). <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992825>

4. Software and Systems Traceability [Текст] / J. Cleland-Huang, O. Gotel, A. Zisman ; Foreword by A. Finkelstein ; School of Computing, DePaul University. — Chicago, USA : Springer, 2012. — 494 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1992070>

5. The Glass of Wine. The Science, Technology, and Art of Glassware for Transporting and Enjoying Wine [Текст] / J. F. Shackelford, P. L. Shackelford. — 1st Edition. — Hoboken : Wiley- American Ceramic Society, 2018. — 194 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1993119>

6. Wine Faults and Flaws: A Practical Guide [Текст] / К. Grainger. — 1st Edition. — Hoboken : Wiley-Blackwell, 2021. — 488 p. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1993179>

### 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	Оксана ТКАЧЕНКО
Викладач	ПІДПИСАНО	Людмила ТКАЧЕНКО
Викладач	ПІДПИСАНО	Юлія БОБОШКО
Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології вина та сенсорного аналізу		
Протокол від <u>«28» серпня 2024 р. № 1</u>		
Завідувач кафедри	ПІДПИСАНО	Оксана ТКАЧЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*  
д.т.н., професор *ТВтаСА*

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО