ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету фізичного
виховання, здоров'я та туризму
_____ Микола МАЛІКОВ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЕНОЛОГІЯ

підготовки бакалаврів
денної та заочної форм здобуття освіти
освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги

ВИКЛАДАЧ: Борозенко А.В., к.п.н., доцент, доцент кафедри туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи

Протокол №1 від "25" серпня 2026 р.
Завідувач кафедри туризму, рекреації та
готельно-ресторанної справи
_____Наталія МАКОВЕЦЬКА

Погоджено
Гарант освітньо-професійної програми
Анна БОРОЗЕНКО

2026 рік

Запорізький національний університет
Силабус навчальної дисципліни
Енологія

Зв`язок з викладачами:
E-mail: anna0956564651@gmail.com
Телефон: (095) 656 46 51
Інші засоби зв'язку: Viber, WhatsApp, Telegram
Кафедра: туризму, рекреації та готельно-ресторанної справи (каб. 306, 4 корпус ЗНУ)

1. Опис навчальної дисципліни

Енологія, як навчальна дисципліна, зосереджена на вивченні вина, його виробництва та оцінки. Навчання енології включає в себе знання про виноград, процес бродіння, технологію виробництва, дегустацію та зберігання вина.

Зміст дисципліни полягає у формуванню в студентів системи знань щодо:

- основних термінів винобробства та норм і світових ринків вина;
- характеристик сортів винограду;
- особливостей формування букету та смаку вина;
- технологій приготування вин;
- правил дегустації;
- різновидів вин;
- принципів еногастрономії.

Пререквізитами вивчення дисципліни є попереднє засвоєння матеріалів таких курсів, як: «Сенсорний аналіз продукції закладів ресторанного бізнесу», «Організація барної справи», «Організація і технологія надання ресторанних послуг» тощо. Постреквізитами є проходження виробничої практики і підготовка до атестаційного екзамену.

Паспорт навчальної дисципліни

Нормативні показники	**денна форма здобуття освіти**	**заочна форма здобуття освіти**
1	*2*	*3*
Статус дисципліни	**Вибіркова**	
Семестр	7-й	7-й
Кількість кредитів ECTS	3	3
Кількість годин	90	90
Лекційні заняття	20 год.	6 год.
Семінарські / Практичні / Лабораторні заняття	10 год.	4 год.
Самостійна робота	60 год.	80 год.
Консультації	*Ср 11:00-11:30 - дистанційно, очно – за попередньою домовленістю*	
Вид підсумкового семестрового контролю:	**залік**	
Посилання на електронний курс у СЕЗН ЗНУ (платформа Moodle)	https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=16452	

2. Методи досягнення запланованих освітньою програмою компетентностей і результатів навчання

Компетентності/ результати навчання	**Методи навчання**	**Форми і методи оцінювання**
1	*2*	*3*
ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК5. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 13. Здатність створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного і повоєнного часу. СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. **Результати навчання:** РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання	Словесні, наочні, практичні.	Поточний контроль: індивідуальна і групова робота на практичних заняттях. Підсумковий контроль: тестування (проводиться онлайн на платформі Moodle); індивідуальне завдання.

стандартів якості і норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН23. Знати і розуміти особливості індустрії гостинності регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на її розвиток в умовах воєнного і повоєнного часу. РН 26. Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу.		

3. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основні аспекти навчання енології

Виноградарство. Світові ринки вина. Виноробство. Технологія виробництва вина. Законодавство і норми у виробництві вина: вивчення правил і стандартів, що регулюють виробництво та продаж вина. Білі, рожеві, червоні, ігристі вина, їх особливості.

Змістовий модуль 2. Просування виноробства

Дегустація та оцінка вина. Розвиток навичок аналізу кольору, аромату, смаку та загальної якості вина. Винні карти. Еногастрономія. Управління виноробним підприємством: ознайомлення з основами маркетингу, фінансів та управління виноробним бізнесом.

4. Структура навчальної дисципліни

Вид заняття /роботи	Назва теми	Кількість годин		Згідно з розкладом
		о/д.ф.	з.ф.	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Змістовий модуль 1. Основні аспекти навчання енології				
Лекція 1	Вступ до енології	2		*тиждень 1*
Лекція 2	Виноград як основна сировина для виноробства	2		*тиждень 2*
Практичне заняття 1	Ознайомлення з виноградними регіонами світу та України	2	2	*тиждень 2*
Самостійна робота	Розвиток виноробства у країнах світу	12	16	
Лекція 3	Технологічні властивості вина	2	2	*тиждень 3*
Лекція 4	Технологічні властивості вина	2		*тиждень 4*
Практичне заняття 2	Аналіз характеристик різних видів вина	2		*тиждень 4*
Самостійна робота	Вплив якостей винограду на смак вина	12	16	
Лекція 5	Різновиди вин	2	2	*тиждень 5*
Лекція 6	Різновиди вин	2		*тиждень 6*
Практичне заняття 3	Кейс-ситуація Розробка винної карти для ресторану	2		*тиждень 6*
Самостійна робота	Дослідження винних карт ресторанних закладів зарубіжних країн	12	16	
Змістовий модуль 2. Просування виноробства				
Лекція 7	Органолептична оцінка вин	2		*тиждень 7*
Лекція 8	Культура споживання вина. Поєднання вина та їжі (food & wine pairing)	2	2	*тиждень 8*
Практичне заняття 4	Вправи з підбору вин до страв (food & wine pairing)	2		*тиждень 8*
Самостійна робота	Сучасна еногастрономія	12	16	
Лекція 9	Сучасні тенденції виноробства. Біодинамічні,	2		*тиждень 9*

	органічні та авторські вина			
Лекція 10	Правове регулювання виноробства. Захист географічних назв, стандартизація	2		*тиждень 10*
Практичне заняття 5	Аналіз маркування винної продукції	2	2	*тиждень 10*
Самостійна робота		12	16	

5. Види і зміст контрольних заходів

Вид заняття/ роботи	**Вид контрольного заходу**	**Зміст контрольного заходу***	**Критерії оцінювання та термін виконання***	**Усього балів**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Поточний контроль				
Змістовий модуль 1. Основні аспекти навчання енології				
Практичне заняття 1	Практичне завдання	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Завдання здається в межах практичного заняття	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Опитування проводиться в межах практичного заняття	**2**
Практичне заняття 2	Практичне завдання	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Завдання здається в межах практичного заняття	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Опитування проводиться в межах практичного заняття	**2**
Практичне заняття 3	Практичне завдання	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Завдання здається в межах практичного заняття	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Опитування проводиться в межах практичного заняття	**2**
Змістовий модуль 2. Просування виноробства				
Практичне заняття 4	Практичне завдання	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Завдання здається в межах практичного заняття	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Опитування проводиться в межах практичного заняття	**2**
Практичне заняття 5	Практичне завдання	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Завдання здається в межах практичного заняття	**10**
Самостійна робота	Опитування відпрацьованих питань	Розміщено в СЕЗН ЗНУ	Опитування проводиться в межах практичного заняття	**2**
Усього за поточний контроль				**60**
Підсумковий контроль				
Форма підсумкового контролю	**Вид підсумкового контрольного заходу**	**Зміст підсумкового контрольного заходу**	**Критерії оцінювання**	**Усього балів**

Залік	Контрольне тестування	Тестування у СЕЗН ЗНУ	10 запитань по 2 бали	**20**
	Оцінювання індивідуального завдання	Створення власної винної карти для ресторану	Змістовність презентації	**20**
Усього за підсумковий контроль				**40**

Шкала оцінювання ЗНУ: національна та ECTS

За шкалою ECTS	**За шкалою університету**	**За національною шкалою**	
		Екзамен	**Залік**
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

6. Основні навчальні ресурси

Рекомендована література

1. Свідло К. В. Еногастрономія : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 72 с.
2. Костенко В.М. Основи виноградарства та переробки винограду. Київ, 2023. 127 с.
3. Клімов С. Нерозказана історія українського виноробства. Київ: Ukraïner, 2024. 280 с.
4. Лежерон Ізабель. Натуральне вино. Вступ до органічних та біодинамічних вин, які виготовляють природним способом. Київ: ВСЛ, 2019. 244 с.
5. Ендрю Джеффорд. Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Київ: Vivat, Pelican, 2018. 176 с.

Інформаційні ресурси

1. Винний Гід України. URL : https://www.uabestwine.com/
2. Журнал «Напої & Пиво. Технології та Інновації». URL : https://techdrinks.info/journal/

7. Регуляції і політики курсу

Відвідування занять. Регуляція пропусків.

Відвідування занять обов'язкове, оскільки курс зорієнтовано на максимальну практику використання англійської мови. Очікується, що і викладач, і студенти в аудиторії постійно послуговуватимуться англійською, не залежно від рівня володіння мовою. Будь ласка, берітьучасть у обговоренні, навіть якщо соромитеся чи не впевнені у своїх знаннях!
Завдання мають бути виконанні перед заняттями. Пропуски можливі лише з поважної причини. Відпрацювання пропущених занять має бути регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій. Накопичення відпрацювань неприпустиме! За умови систематичних пропусків може бути застосована процедура повторного вивчення дисципліни (див. посилання на Положення у додатку до силабусу).

Політика академічної доброчесності
Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтеся з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (https://www.znu.edu.ua/docs/kodeks_akadem__chnoyi_dobrochesnost___.pdf).

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті
Будь ласка, вимкніть на беззвучний режим свої мобільні телефони та не користуйтеся ними під часзанять. Мобільні телефони відволікають викладача та ваших колег. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Електронні пристрої можна використовувати лише за умови виробничої необхідності в них (за погодженням з викладачем).

Комунікація
Очікується, що студенти перевірятимуть свою електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle та реагуватимуть своєчасно. Всі робочі оголошення можуть надсилатися через старосту, на електронну на пошту та розміщуватимуться в Moodle. Будь ласка, перевіряйте повідомлення вчасно. *Ел. пошта має бути підписана справжнім ім'ям і прізвищем*. Адреси типу user123@gmail.com не приймаються!

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ НА 2026-2027 н.р. доступний за адресою: http://surl.li/afeagu.

НАВЧАННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ: https://tinyurl.com/y9tve4lk з урахуванням Кодексу академічної доброчесності https://surl.li/roqrxa.

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (у тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Процедура повторного вивчення визначається Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання

у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9pkmmp5.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ: https://tinyurl.com/57wha734.
Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/yd6bq6p9; Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ: https://tinyurl.com/y9r5dpwh.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога **Марті Ірини Вадимівни** (061) 228-15-84, (099) 253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ
Запорізького національного університету: **Соник Вікторія Василівна**
Електронна адреса: v.sonik@znu.edu.ua
Гаряча лінія: тел. (061) 227-12-76, факс 227-12-88

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Спеціалізована допомога: (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: https://tinyurl.com/ydhcsagx.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА: http://library.znu.edu.ua. Графік роботи абонементів: понеділок-п`ятниця з 08.00 до 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

СИСТЕМА ЕЛЕКТРОННОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ ЗАПОРІЗЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ (СЕЗН ЗНУ): https://moodle.znu.edu.ua.
Посилання для відновлення паролю: https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

ЦЕНТР ІНТЕНСИВНОГО ВИВЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ: http://sites.znu.edu.ua/child-advance/