

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Енологія та наука про напої»
на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування_
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Хомич Галина Панасівна
д.т.н., професор
зав. кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
кандидат технічних наук
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-093-264-37-16	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	homichg27@gmail.com	inna.choni@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	отримання знань, необхідних для формування у студентів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності в закладах ресторанного господарства, пов'язаних з професійною подачею та дегустацією виноградних вин; ознайомлення з виноробними регіонами країн Старого та Нового Світу; набуття навичок складання винних карт.
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи

	Підсумковий контроль – ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань з основ наукових досліджень, технології галузі, сучасних досліджень харчової науки, що викладаються у закладах вищої освіти.
Мова викладання	Українська, англійська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
СК 26. Здатність класифікувати вина та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.	РН 34. Використовувати набуті знання класифікації вин та технології їх виробництва для вирішення практичних завдань та запровадження інноваційних технологій обслуговування споживачів.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Класифікація вітчизняних та європейських вин			
<p>Тема 1. Значення виноградного вина у житті людини</p> <p>Лекція «Значення виноградного вина у житті людини»</p> <ol style="list-style-type: none"> Предмет і завдання дисципліни Історія та перспективи розвитку виноградарства. Лікувально-профілактичні властивості вина. Культура споживання вина. 	<p>Лабораторне заняття 1. «Види посуду для виноградних вин, типи пляшок, характеристика етикеток. Складання винної карти».</p> <ol style="list-style-type: none"> Види посуду для виноградних вин. Типи пляшок та зміст етикеток. Правила складання винних карт 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Історія розвитку виноградарства і виноробства в Україні. Виноградарство і виноробство Криму. Виноград як сировина для виноробної промисловості Біологічне значення вино-градного вина в житті людини Правила еногастрономії.
<p>Тема 2. Класифікація виноградних вин</p> <p>Лекція «Класифікація виноградних вин»</p> <ol style="list-style-type: none"> Ознаки класифікації вин. Схеми класифікації вин Закон України про виноград та виноградне вино 	<p>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</p>	<p>Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Основні правила виробництва виноградних вин Класифікація і хімічний склад вин. Показники якості виноградних вин. Характеристика типів вин
<p>Тема 3. Органолептичні методи оцінки якості продукції харчових виробництв</p> <p>Лекція «Органолептичні методи оцінки якості продукції харчових виробництв»</p> <ol style="list-style-type: none"> Органолептична оцінка якості харчових продуктів. Класифікація методів органолептичного аналізу. Загальні прийоми і умови проведення дегустації вин. 	<p>Лабораторне заняття 2. «Визначення порогів чутливості органів відчуття»</p> <ol style="list-style-type: none"> Дослідження здатності ідентифікувати основні відчуття смаку Перевірка порога смакової чутливості. Дослідження здатності визначити інтенсивність запаху Перевірка чутливості органів зору. 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> Характеристика основних видів дегустацій. Зорова оцінка винопродукції Формування букета вина на різних стадіях виготовлення Технологічне значення смаку вина. Терміни, що характеризують якість вин.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	робота Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 2. Технологія виноградних вин			
<p>Тема 4. Технологія столових сухих вин Лекція «Технологія столових сухих вин»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація столових вин та виноматеріалів. 2. Загальна технологія білих столових сухих вин 3. Загальна технологія червоних столових сухих вин 4. Технологія столових напівсухих та напівсолодких вин. 	<p>Лабораторне заняття 3. «Оцінка якості тихих вин»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення показників якості виноградного суслу. 2. Методи виявлення фальсифікації вина 3. Органолептичний аналіз. 4. Виноробство країн Старого і Нового світу 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація столових вин і виноматеріалів. 2. Техніка оцінки кольору вина. 3. Техніка оцінки запаху вина. 4. Оцінка якості вина у балах. 5. Вимоги стандарту до якісних показників тихих вин. <p>Підготовка презентацій з тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».
<p>Тема 5. Технологія столових напівсухих та напівсолодких вин Лекція «Технологія напівсухих та напівсолодких вин»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготування білих та рожевих столових напівсухих та напівсолодких вин 2. Приготування червоних напівсухих та напівсолодких вин. 	<p>Лабораторне заняття 4. «Купажування соків»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахунок купажних матеріалів 2. Підготовка купажів 3. Дегустація підготовлених зразків 4. Виноробство країн Старого і Нового світу 	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техніка розрахунку купажних матеріалів. 2. Особливості купажування. 3. Купажування в технології виноробства. 4. Індивідуальне завдання з розрахунку купажів. <p>Підготовка презентацій з тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 6. Загальна технологія міцних і десертних вин Лекція «Загальна технологія міцних і десертних вин» 1. Характеристика напівсолодких десертних вин 2. Технологія мускатних вин. 3. Технологія токайських вин, вин типу кагор, малага.</p>	<p>Лабораторне заняття 5. «Технологічні розрахунки для міцних та десертних вин і оцінка якості ігристих вин» 1. Основні технологічні розрахунки. 2. Дослідження органолептичних властивостей ігристих вин 3. Виноробство країн Старого і Нового світу</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Виробництво напівдесертних і десертних вин»; - «Технологія виробництва Токайських вин». - «Технологія виробництва Мускатних вин». - «Технологія виробництва кахетинських вин». 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».</p>
<p>Тема 7. Технологія міцних вин спеціального типу Лекція «Технологія міцних вин спеціального типу» 1. Загальні положення про міцні та десертні вина 2. Особливості приготування портвейну та мадери 3. Технологія хересу та марсали.</p>	<p>Лабораторне заняття з даної теми не передбачене</p>	<p>Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування</p>	<p>1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва Мадери»; 6. Технологія виробництва Хересу. 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».</p>
<p>Тема 8. Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві вин Лекція «Ігристі вина, коньяки та вади, що виникають при виробництві вин» 1. Технологія виробництва ігристих вин. 2. Технологія коньяків. 3. Вади, що виникають при виробництві вин.</p>	<p>Лабораторне заняття 6. «Ділова гра» 1. Виконання тестових завдань. 2. Складання винної карти. 3. Процес обслуговування клієнтів.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання і захист індивідуальних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.</p>	<p>1. Підготувати реферати та презентації на теми: - «Технологія виробництва бренді, віскі та текілі»; - «Технологія шампанських виноматеріалів»; - «Технологія коньячних виноматеріалів». 2. Підготовка презентацій з тем: - «Виноробство в країнах Старого світу»; - «Виноробство в країнах Нового світу».</p>

Інформаційні джерела

1. Зінченко В. І. Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. Київ: Виноград. Вино, 2009. 204 с.
2. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Г. М. Коренькова, М. В. Білько; ред.: С. В. Іванов; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2012. 487 с.
3. [Мялковський О. В.](#) Барна справа: теорія і практика приготування змішаних напоїв : підручник / [О. В. Мялковський](#). Київ: Кондор, 2017. 376 с.
4. Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Комплексна переробка винограду з отриманням алкогольних і безалкогольних напоїв *Науковий вісник ПУЕТ. Серія «Технічні науки», 2022, № 1. С. 55-62.*
5. Пат. на корисну модель 132306 Україна, МПК C12G 1/02 (2006.01). 132306 Спосіб виробництва ординарного столового солодкого крижаного білого вина з червоних сортів винограду / Ткаченко О. Б., Остапенко В. А.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. - № u201808398; заявл. 01.08.2018; опубл. 25.02.2019, Бюл. № 4.
6. Дослідження впливу походження дріжджів на процес бродіння виноматеріалів з білих сортів винограду / О. Б. Ткаченко, О. М. Кананихіна, Т. С. Сугаченко, Є. С. Кулініч. *Технології харчових продуктів і комбікормів. 2019: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф.*, Одеса, 24–27 верес. 2019 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса, 2019.С. 51–52.
7. Gomes, L. S., José-Coutinho, A., da Silva, A. G., Ricardo-da-Silva, J. M. (2016). Sensory profile characterization and typicality assessment of PDO “Bairrada” and PGI “Beira Atlântico” red wines. *Ciência e Técnica Vitivinícola*, 31 (2), 73–87. doi: [10.1051/ctv/20163102073](https://doi.org/10.1051/ctv/20163102073)
8. Пат. на винахід 114682 Україна, МПК G01N 33/14 (2006.01), G01N 7/14 (2006.01), G01N 21/01 (2006.01), C12G 1/06 (2006.01). Спосіб визначення ігристих властивостей вин / Железний В. П., Ткаченко О. Б., Древова С. С., Лозовський Т. Л., Нікулін А. Г.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. № а 201604173; заявл. 15.04.2016; опубл. 10.07.2017, Бюл. № 13.
9. Ходаков О.Л., Радіонова О.В. Дослідження різних режимів виробництва білих столових виноматеріалів. *Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії. – ОНАХТ, 7-8 травня 2020. С. 3-4.*
10. Переробка вторинної сировини виноробства – резерв покращення стану галузі / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова, Л. О. Ткаченко, Т. Б. Абрамова. *Зб. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р.* / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса, 2019. С. 135–137.
11. Осипова Л. А. Наукове обґрунтування параметрів екстрагування фенольних антиоксидантів з вичавків фруктів і ягід / Л. А. Осипова, Т. С. Сугаченко. *Зб. тез доп. 80-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 7–8 трав. 2020 р.* / Одес. нац. акад. харч. технологій; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса: ОНАХТ, 2020. С. 145–147.
12. Осипова, Л. А. Удосконалення технології вин спеціального типу з високим вмістом антиоксидантів / Л. А. Осипова. *Зб. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р.* / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса, 2019. С. 133– 135.
13. Переробка вторинної сировини виноробства – резерв покращення стану галузі / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова, Л. О. Ткаченко, Т. Б. Абрамова. *Зб. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 16–19 квіт. 2019 р.* / Одес. нац. акад. харч. технологій; під заг. ред. Б. В. Єгорова. Одеса, 2019. С. 135–137.
14. Ходаков О. Л. Вивчення можливості застосування холодної мацерації у виробництві виноматеріалів для білих ігристих вин / О. Л. Ходаков, Л. А. Осипова, О. С. Лисенко. *Зб. тез доп. 77-ої наук. конф. викл. акад., Одеса, 18-21 квіт. 2017 р.* / Одес. нац. акад. харч.

- технологій; ред. кол.: Б. В. Єгоров (голова), Н. М. Поварова (заст. голови). Одеса, 2017. С. 161–162.
15. Осипова Л. А. Підвищення якості вин спеціального типу шляхом використання кріотехнологічних прийомів / Л. А. Осипова, О. В. Радіонова. *Зб. тез доп. 77-ої наук. конф. викл. акад., Одеса, 18-21 квіт. 2017 р.* / Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса, 2017. С. 159–161.
 16. ДСТУ 4806:2007. Вина. Загальні технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 15 с.
 17. ДСТУ 4807:2007. Вина ігрісті. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 10 с.
 18. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 12 с.
 19. Закон України «Про виноград та виноградне вино», 16 червня 2005 року № 2662-IV, з доповненнями та змінами, 20.12.2005, № 3225 – IV.
 20. Мамай О. І. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. Київ : Інкос, 2004. 224 с
 21. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч / Н.В. Чалова. Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 288с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.
2. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
3. Дистанційний курс. Режим доступу:
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/assign/view.php?id=132964>
4. Пакет програмних продуктів Microsoft Office[^]
 - MS PowerPoint;
 - MS Excel;
 - MS Word.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з

використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyła-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidsontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentyji-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediynosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (2,5 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (8,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8,0 балів); захист виконання домашнього завдання (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	34,5
Модуль 2. (теми 4-8) відвідування занять (4,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (16,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (8,0 балів); захист виконання домашнього завдання (8,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (18,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (1,0 бал)	65,5
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0

Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1
Разом		30