

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Винний етикет та наука про вино**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма: Міжнародний готельний бізнес

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

З Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №8 від 16.12.2025

м. Івано-Франківськ – 2025

<b>1. Загальна інформація</b>				
<b>Назва дисципліни</b>		Винний етикет та наука про вино		
<b>Викладач</b>		Новосьолов Олександр Васильович		
<b>Формат дисципліни</b>		Очний/заочний		
<b>Обсяг дисципліни</b>		3 кредитів ЄКТС, 90 год.		
<b>Е-mail викладача</b>		<a href="mailto:alexandr.novosiolov@cnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@cnu.edu.ua</a>		
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>		https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=250		
<b>Консультації</b>		Згідно з графіком консультацій		
<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>				
Вивчаючи курс «Винний етикет та наука про вино» студенти засвоюють базові поняття про вино: роль та значення вина у людській цивілізації, історія його появи, розвитку виноробства, основні етапи процесу виготовлення вина, культура споживання вина, історичні постаті та події, які пов'язані з виноробною діяльністю.				
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>				
<b>Мета курсу:</b> отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо принципів дегустації, підбору вин до страв, правил зберігання та вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, набуття навичок складання винних карт з елементами творчого пошуку та ініціативності, ознайомлення з історією виноробства країн Старого і Нового світу				
<b>Цілі курсу:</b> вивчення місця і ролі вина в історії людства; розуміння історії появи вина та розвитку виноробства; засвоєння основних етапів процесу виготовлення вина; розуміння впливу вина на культурні та економічні аспекти розвитку країн; опанування культури споживання вина; вивчення географії споживання вина в різні періоди історії людства; означення впливу виноробства на формування туристичних маршрутів та розвиток регіонів; вивчення особливостей розвитку вітчизняного виноробства, його історію та сучасний стан.				
<b>4. Програмні компетентності та результати навчання</b>				
<b>Компетентності:</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.				
<b>Програмні результати навчання:</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.				
<b>5. Організація навчання</b>				
Обсяг навчальної дисципліни				
Лекції		10		
Семінарські заняття		20		
Самостійна робота		60		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий	
	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		Вибірковий	
Тематика навчальної дисципліни				
№	Тема	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Енологія – наука про вино.	2	4	12

2.	Значення вина у розвитку людської цивілізації.	2	4	12
3.	Історія вина: від давнини до сучасності.	2	4	12
4.	Культура споживання вина.	2	4	12
5.	Виноградарство і виноробство в Україні.	2	4	12
		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

#### **6. Система оцінювання навчальної дисципліни**

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (семінарські заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (залік)
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел
Семінарські заняття	Оцінюються у 10-бальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумковий контроль (залік)	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно

	«Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

#### 8. Рекомендована література

1. Закон України «Про виноград та виноградне вино». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15#Text>
2. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина. Київ: Центр навчальної літератури, 2021. 592 с.
3. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / Д. І. Басюк, І. Я. Антоненко, Арпуль О. В. та ін. за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
4. Гель І.М. Історія розвитку виноградарства. Львів, 2016. 246 с.
5. Дейвіс Н. Європа: Історія / Пер. з англ. П. Терещенко, О. Каваленко. Київ: Основи, 2001 1463 с.
6. Олгоф Ф. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі. Київ: Темпора, 2011. 346 с.
7. Петровська І.О. Енологія: словник основних понять. Київ: Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського, 2023. 67 с.
8. Шивельбуш Вольфанг. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурмані. Київ, Ніка-Центр. 2016. 258.

Викладач



доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Новосьолов О.В.