

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Виноробство
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	5 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває технологічні процеси переробки винограду, бродіння суслу та вироблення різних типів вин. Здобувачі вивчають вимоги до сировини та обладнання виноробного виробництва. Розглядаються питання контролю якості виноробної продукції на всіх етапах виробництва. Формування у здобувачів знань про технології виробництва виноробної продукції.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології виробництва виноробної продукції. - Здатність контролювати якість сировини та готової продукції виноробства. - Здатність обирати технологічні режими виробництва різних типів вин. Програмні результати навчання: - Пояснювати технологічні процеси виробництва виноробної продукції. - Обґрунтовувати вибір технологічних режимів переробки винограду.

	3. Оцінювати якість готової виноробної продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Мікробіологія», здобуті в межах попередньої підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.