

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ / BEVERAGE TECHNOLOGY

Інформація про викладача	
Викладач	Божок Олпександр
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	-
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	093 287 0325
E-mail:	o.bozhok@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=251
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Освітній компонент «Технологія напоїв» має на меті формування у здобувачів вищої освіти знань щодо найпоширеніших технологічних процесів виробництва різноманітних напоїв, засвоєння технології приготування напоїв, з сучасною організацією роботи харчових підприємств. Завданням дисципліни є вироблення у майбутніх фахівців необхідних навичок використання теоретичних знань з метою сучасної організації роботи харчових підприємств, здійснення експертної оцінки напоїв.
Мова викладання	Українська
Результати навчання	1. знати наукові основи технологічних процесів виробництва напоїв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення. 2. вміти розробляти або удосконалювати технології виробництва напоїв підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. 3. обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації. 4. підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на продукти. 5. дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. 6. знати особливості подавання та споживання напоїв з

		врахуванням уподобання споживачів.				
Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка
		з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Загальна характеристика виробництва напоїв	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 2. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 3. Технологія солоду	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Технологія пива	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 5. Технологія спирту	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 6. Технологія горілок та лікоро-горілчаних напоїв	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Технологія вина	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 8. Технологія коньяку	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 9. Технологія соків	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 10. Технологія коктейлів	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Технологія гарячих напоїв	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 12. Технологія холодних напоїв	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, виконання есе – 10 балів; участь у наукових заходах – 5 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.					

	Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf .
Основні літературні та інформаційні джерела	1. Домарецький В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : навч. посібник. Київ : Нова книга, 2005. 408 с. 2. Доценко В. Ф Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с. 3. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2018. 479 с. 4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с. 5. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с. 6. Мелетьєв А. Є., Домарецький В. А. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах : навч. посібник. Київ : НУХТ, 2007. 257 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «Технологія напоїв» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, семінарах, тренінгах, виконання есе. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно

	дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf.
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Олександр БОЖОК

Наталія ЧОРНА