

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 24 КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ АЛКОГОЛЬНИХ ТА
БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми-2026

Розробник: Василь ТИЩЕНКО к.-с.-г. н. доц., кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та безпеності харчових продуктів</u> (назва кафедри)	протокол. № 17 від 19 травня 2026 р.
	Завідувач кафедри <u>Марина САМІЛИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Погоджено:

Гарант освітньої програми: Марина САМІЛИК д.т.н., професор
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана Тетяна СИНЕНКО д.ф., доц.
(підпис)

Олена КОШЕЛЬ д.ф., доц.
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

Наталія Баранівська (підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	ОК 24 "Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв"		
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технологій та безпечності харчових продуктів		
3	Статус ОК	Обов'язковий		
4	Програма/ Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»/ 181 «Харчові технології»		
5	Рівень НРК	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти		
6	Семестр та тривалість вивчення	5 семестр, 15 тижнів 5 кредитів		
7	Кількість кредитів ЄКТС			
8	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (денна форма навчання)		
		Лекції	Лабораторні	Самостійна робота
		16	14	120
9	Мова навчання	українська		
10	Викладач/Координатор освітнього компонента	Тищенко Василь Іванович, доцент, к.с.г.н.		
11	Контактна інформація	tischenko_1958@ukr.net		
12	Загальний опис освітнього компонента	Навчальна програма дисципліни «Крафтові технології алкогольних та безалкогольних, напоїв» розроблена для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології». Дисципліна спрямована на набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в технології крафтових алкогольних та безалкогольних напоїв; Опанування технології крафтових виробництв алкогольних, та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств, отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах харчової промисловості та закладах HoReCa.		
13	Мета освітнього компонента	Мета вивчення навчальної дисципліни є формування уявлення студентів про сучасний асортимент крафтових алкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств: спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо. Набуття знань щодо вимоги до сировини та її ролі у формуванні якості готової продукції та особливості протікання технологічних процесів.		
14	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими	1.Освітній компонент базується на знаннях з дисциплін :ОК 7«Теоретичні основи харчових виробництв», ОК8		

	освітніми компонентами ОП	«Гастрономічні інновації», ОК10 «Методи контролю харчових продуктів», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв». ОК18 «Технологічне обладнання та устаткування для виробництва харчових продуктів». 2..Освітній компонент є основою для вивчення дисциплін: ОК25 «Екотехнології у виробництві харчових продуктів», ОК28 «Проектування крафтових харчових підприємств», ОК 32 «Виконання та захист кваліфікаційної роботи». Обмеження відсутні
15	Політика академічної доброчесності	Забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist)
16	Електронний ресурс	Посилання на методично-навчальний комплекс дисципліни на платформі Moodle https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5781
17	Ключові слова	Крафтові напої, технологія, пиво, настоянки, дистиляти , показники безпечності, нетрадиційна сировина.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»		ПРН 1	ПРН 8	ПРН 30	ПРН 31	Як оцінюється РНД
ДРН 1. Орієнтуватися в основних трендах, проблемах фундаментального та прикладного характеру в галузі крафтових технологій безалкогольних та алкогольних напоїв.		+				Оформлення конспекту лекцій та матеріалів лабораторних занять; Виконання самостійної роботи; Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання);
ДНР2Вміти розробляти або удосконалювати технології безалкогольних та алкогольних напоїв. з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.			+			
ДНР 3. Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність харчових підприємств та закладів ресторанного господарства на принципах сталого розвитку.				+		
ДНР 4. Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання напоїв, особливості національної кухні України та світу.					+	

3.ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		СРС	Рекомендована література
	Аудиторна робота			
	ЛК	ЛЗ		
Модуль 1				
Тема 1.Технологія крафтових безалкогольних напоїв. Лекційне заняття 1. Класифікація, асортимент та технології крафтових безалкогольних напоїв. 1.Сучасні підходи до класифікації безалкогольних напоїв. 2.Географічні та культурні особливості..3. Розвиток стандартизації та контролю якості у виробництві без алкогольних напоїв. 4.Організація технологічного контролю.5. Підбір та використання спеціального обладнання для виробництва без алкогольних напоїв крафтового асортименту	2			[1], [2], [3], [4], [5], [6], [7]
Лабораторне заняття 1. 1. Вивчення особливості приготування безалкогольних напоїв на основі різної сировини. 2.Вивчення особливості приготування крафтових безалкогольних ферментованих напоїв. 3.Визначення якості сировини. Виміри вмісту цукру та наявності крохмалю.		2		
Лабораторне заняття 2. 1. Вивчення особливості приготування безалкогольних крафтових напоїв: соковмісних напоїв; напоїв на зерновій (на солодових екстрактах та концентратах) основі; напоїв на пряно-ароматичній рослинній сировині; напоїв на ароматизаторах та ароматичних спиртах.		1		
Питання самостійного вивчення. 1.Характеристика сировини придатної для зброджування. 2.Поняття про моно- ди- і полі цукри. 3.Цукри, та інші солодкі речовини, що не піддаються процесу бродіння. 4.Дріжджі. Види дріжджів. грибів. 5.Особливості виробництва безалкогольних напоїв бродіння в умовах ресторанного закладу.6.Інші типи бродіння: молочнокисле, оцтовокисле, лимоннокисле і т.п. 7.Організми, що викликають неспиртове бродіння.. 8.Поняття про антисептику у виробництві. 9.Використання стерильних технології			20	
Тема 2.Технологія виготовлення крафтового пива. Лекційне заняття 2. Крафтове пиво	2			

[1], [2], [3],
[4], [5], [6],
[7]

Класифікація, асортимент та технологія пива. 1.Історія виникнення пива, міжнародна пивна термінологія та різновиди пива. 2.Визначення крафтового пива, історія та правове регулювання виробництв.3.Особливості технологій виробництва пива в залежності від основної сировини для його виготовлення. 4. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки				
Лабораторна заняття 2. 1.Вивчення класифікації, асортименту та технологій різних видів крафтового пива. 2.Визначення ферментативної активності солоду. 3.Розрахунок технологічних параметрів приготування сусла.4.Технологія приготування затору		2		
Питання самостійного вивчення. 1.Техніка дегустації пива. 2.Характеристика зовнішнього вигляду пива.3.Характеристика аромату та букету пива. 4.Характеристика смаку пива. 5.Органолептичні критерії оцінки якості пива.6.Вади пива .7.Підготовка пива до розливу. 8.Стабілізація, фільтрація та розлив.9.Умови та терміни зберігання різних видів пива. 10.Організація туристичних дегустацій (гастротуризм)			20	[3], [4], [5], [6], [7], [13] [14], [16], [17], [18],
Тема 3.Особливості технологій виготовлення крафтових вин. Лекційне заняття 3. Асортимент та технологія приготування крафтового вина. 1.Асортимент і класифікація плодово-ягідних вин. Особливості технології їх виробництва. 2.Виноградні вина (столові, кріплені (міцні), десертні). 3.Особливості технології виробництва спеціальних та ароматизованих вин. 4. Особливості виробництва шампанського.	2			[[4], [5], [6], [7], [11] [14], [15],
Лекційне заняття 4. Технологія виробництва спеціальних та ароматизованих вин. 1. Асортимент і класифікація спеціальних та ароматизованих вин. Особливості технології їх виробництва 2..Асортимент і класифікація ігристих та шипучих вин. 3..Асортиментна група нешампанських ігристих вин. Особливості технологій їх виробництва	2			[[4], [5], [6], [7], [11] [14], [15],
Лабораторна робота 4. 1. Вимоги до сировини та оцінка якості.. 2.Аналіз та вибір технологічних параметрів виготовлення крафтового вина із різних видів сировини.3.Продуктові розрахунки		2		
Лабораторна робота 5. 1.Методика проведення оцінки якості вина. 2.Визначення міцності вин.		1		

3.Оцінка якості вина за фізико-хімічними показниками.4.Дегустаційний метод оцінки та його особливості				
Питання самостійного вивчення 1.Особливості технології медових вин та напоїв. 2.Медове вино. Підбір складових частин. 3.Підготовка сула. Процес бродіння. 4.Дозрівання і витримка медового вина.			20	
Разом за модуль	8	8	60	
Модуль 2				
Тема 4. Особливості технологій виготовлення крафтових дистилятів. Лекційне заняття 5. Дистиляція і ректифікація. 1. Класифікація, асортимент міцних алкогольних напоїв.2.Основні технологічні операції виготовлення міцних алкогольних напоїв.3.Характеристика міцних напоїв: горілка, самогон. 4. Сировина для виробництва горілки, допоміжні матеріали.5. Підготовка дистилятів до розливу. 6.Стабілізація, фільтрація та розлив дистилятів. 7.Характеристика різної тари та корку для дистилятів.	2			[3], [[4], [5], [6], [7], [11] [14],
Лабораторна робота 6. Основні критерії вибору сировини для виготовлення дистилятів. 1.Технологічні вимоги до води, дріжджів та сировини .2. Приклади розрахунку прогнозованого виходу спиртовмісного фабрику.3.Дослідження параметрів дистиляції на вихід спиртовмісного фабрику.4.Дослідження та аналіз процесів, що відбуваються при взаємодії спиртовмісних рідин з тарою (деревом, пластиком, металом тощо). 5.Зміна фізико-хімічних та органолептичних властивостей алкогольних напоїв при зберіганні їх у різній тарі		2		
Питання самостійного вивчення. 1.Постобробка дистилятів: вуглевання, витримка, купажування, стабілізація, розлив. 2.Витримка у діжках та альтернативні методи витримки. 3.Термін та режими витримки дистилятів з різної сировини та способу отримання. 4.Використання вуглевання у виробництві горілок та деяких бурбонів.			30	
Тема5. Лекційне заняття 7. Класифікація, асортимент та технологія наливок і лікерів. 1.Характеристика міцних напоїв: наливки і лікери. 2. Сировина і допоміжні матеріали для виробництва наливок і лікерів. 3.Технологічні операції виготовлення наливок і	2			

лікерів.				
Лекційне заняття 8. Класифікація, асортимент та технологія крафтового коньяку, віскі, рому. 1.Характеристика міцних напоїв: віскі і ром, коньяк і бренді. 2. Сировина і допоміжні матеріали для виробництва віскі і рому, коньяків і бренді. 3.Спеціальні технології виробництва віскі і рому, коньяків і бренді.	2			
Лабораторна робота 6.Технологія напоїв, що отримують шляхом наступної перегонки настоянок (джини, женевери, куантро, самбуки, абсенти тощо). 1.Способи та техніка перегонки.2.Вибір обладнання та його експлуатація.3. Технологія ароматизації в процесі перегону та повторного настоювання . 4.Вимоги до тари та терміни і режими зберігання.5.Продуктові розрахунки		1		
Лабораторна робота 7.Технологічні операції виготовлення настоянок, наливки лікерів і бальзамів. 1.Технологічні операції виготовлення.2.Норми купажування та виходу.3.Продуктові розрахунки		1		
Лабораторна робота 9.. Особливості технології виробництва напоїв на основі коньячного спирту. в умовах крафту. 1.Технологічні операції виготовлення.2.Норми купажування та виходу.3.Продуктові розрахунки		2		
Питання самостійного вивчення. Проведення дегустації (професійної та споживчої). Основи дегустаційної оцінки, підходи до дегустації, документація тощо. Організація туристичних дегустацій (гастротуризм). Контроль якості алкогольних напоїв. Державні і міжнародні стандарти і вимоги до якості спиртовмісних напоїв Юридичні аспекти виробництва та реалізації підакцизних товарів.			30	
Разом за модуль 2	8	6	60	
Всього	16	14	120	

[3], [4], [5],
[6] [7], [15],

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль-сть	Методи навчання	Кіль-сть
-----	-------------------	----------	-----------------	----------

		годин		годин
ДНР2Вміти розробляти або удосконалювати технології безалкогольних та алкогольних напоїв. з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	Проблемні лекції Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій.	16	Лабораторні заняття виконанням завдань за методичними вказівками, Розв'язання ситуаційних завдань. Перегляд відеоматеріалів. Самостійні завдання Підготовка до тестувань з поточного та підсумкового контролю за питаннями змістових модулів Розробка та презентація проекту власного крафтового продукту, навчання за неформальною освітою	14
ДНР3. . Вміти впроваджувати крафтові технології у виробничу діяльність харчових підприємств та закладів ресторанного господарства на принципах сталого розвитку.	Презентації до лекційного матеріалу			120
ДНР 4. ДНР 4. Вміти розробляти гастрономічні бреди враховуючи культуру споживання напоїв, особливості національної кухні України та світу.				

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1.Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів):		
1.	Проміжне тестування «Модуль 1»	50 балів / 50%	7 тиждень
2.	Модуль 2 (50 балів):		
3.	Проміжне тестування «Модуль 2»	50 балів / 50%	15тиждень

5.1.2.Критерії оцінювання

Проміжне тестування «Модуль 1»	Тест включає 25 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бал
Проміжне тестування	Тест включає 25питань, кожне з яких оцінюється в 2 бал

5.2.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування	7 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування та підведення підсумкової оцінки	15 тиждень

Форма підсумкового контролю знань студентів **залік**. Студент не допускається до підсумкового контролю, якщо кількість пропущених та не відпрацьованих занять протягом навчального семестру перевищує 20% загального обсягу дисципліни. Не виконаний перелік обов'язкових робіт (складання модулів), або незадовільний підсумок за результатами тестового контролю (0-34 бали) є підставою для повторного вивчення дисципліни.

Загальна кількість балів за освітнім компонентом складає **100 балів** (за прийнятою в СНАУ шкалою оцінювання).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела.

1. Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ.. "Про захист прав споживачів"
2. Закон України від 21.12.2000 № 2157" Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні".
3. Більбіт Ю. Л. Державний контроль за виробництвом та обігом спирту, алкогольних напоїв і тютюнових виробів в Україні : монографія / Більбіт Ю. Л., Пахомов В. В. ; Сумський держ. ун-т. – Суми : Сумський державний університет, 2020. – 182 с
4. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посіб. для студ. закладів вищої освіти / за ред. доктора техн. наук, проф. О. І. Сизої. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.
5. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни "Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв" для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання - Суми :Сумський НАУ, 2024.
6. Методичні вказівки щодо виконання самостійних робіт з дисципліни "Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв" для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання - Суми :Сумський НАУ, 2024.
7. Тищенко В.І. Конспект лекцій з дисципліни «Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв » для студентів СВО «Бакалавр», спеціальність 181 «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денна форма навчання. Суми :Сумський НАУ, 2024.

8. Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Аналіз сучасних трендів у виробництві безалкогольних напоїв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 2023. 114-124.

9. Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2023). Використання фітоекстрактів для фортифікації безалкогольних напоїв функціонального призначення. *Вісник Уманського національного університету садівництва*, (1), 123-127. <https://doi.org/10.32782/2310-0478-2023-1-123-127>

Додаткові джерела.

10. Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення з використанням фітоекстрактів. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», 23 травня 2023 року. Київ: НУХТ. Ч.1. С.176.

11. Стефферсон Трістан, Одісея віскі: Допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон. – Вид-во "Віват", 2021. – 288 с. ISBN 978-966-982-281-9

12. Селезень К., Тищенко В.І., Божко Н.В. Застосування насіння технічної коноплі у технології крафтового пива. Матеріали III Всеукраїнської науковопрактичної конференції «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика», 18 травня 2023 року. Львів: Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. С.325-327.

13. Тищенко В.І., Божко Н.В. Розробка безалкогольних напоїв функціонального призначення на основі фітоекстрактів. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2023р. С.176-178.

14. Лапицька Н. В.. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернівці: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.

15. Алкогольні напої - досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури) : монографія / П. Л. Шиян, В. В. Сосницький, О. Ю. Шевченко, Р. Г. Кириленко. – Київ : Інтерсервіс, 2022. – 361 с.

16. Samilyk, M., Nosyk, M., & Tischenko, V. (2026). Assessment of the quality of alcoholic beverage based on black mulberry. *EUREKA: Life Sciences*. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2026>.

17. Паска, М., & Млинко, О. (2023). Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, (52). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>

18. Бондарчук З., Куриленко Ю., Андронович Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. № 2(6). С. 38–43.

Програмне забезпечення

1. Пакет тестових завдань.
2. Опорний конспект лекцій
3. Сторінка курсу на платформі Moodle