

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Навчально-науковий інститут хімії та екології
Кафедра органічної та фармацевтичної хімії

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

підготовки бакалавра

Силабус освітнього компонента «КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ» підготовки бакалавра

Розробник: Климович О.С., завідувач сектору Волинського науково-дослідного експертно-криміналістичного центру МВС України, кандидат хімічних наук

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:

_____  _____ к.х.н., доц. Савчук Т.І.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри органічної та фармацевтичної хімії

протокол №7 від 3.02.2026 р.

Завідувач кафедри: _____  _____ д.х.н., проф. Сливка Н.Ю.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма здобуття освіти	Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології (2024 р.) Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання 3-ий
ІНДЗ: <u>немає</u>		Семестр 5-й
		Лекції 10 год.
		Практичні (семінарські) 20 год.
		Самостійна робота 110 год.
		Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		українська

II. Інформація про викладача (-ів)

ППП *Климович Олена Сергіївна*

Науковий ступінь *кандидат хімічних наук*

Посада *завідувач сектору*

Контактна інформація +380958391985.; e-mail: klymovych777@gmail.com

Дні занять <https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис освітнього компонента

- Анотація курсу.** Силабус вибіркового освітнього компонента «Контроль якості алкогольних напоїв» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня.
- Мета і завдання освітнього компонента.** Метою освітнього компонента є формування у здобувачів вищої освіти необхідних знань про класифікацію алкогольних напоїв, сировину та технологічні особливості їх виробництва, нормативно-правові вимоги до якості, безпечності, маркування та пакування продукції, а також набуття практичних навичок органолептичного та фізико-хімічного контролю якості готової алкогольної продукції. **Завданням** освітнього компонента є: сформувати у здобувачів освіти системні знання щодо класифікації алкогольних напоїв, сировини та технологічних особливостей їх виробництва; ознайомити з нормативно-правовими вимогами до якості та безпечності алкогольної продукції; сформувати здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання; сформувати навички органолептичного та фізико-хімічного контролю якості алкогольних напоїв; навчити застосовувати методи відбору проб та оцінювання показників якості відповідно до чинних стандартів; розвинути навички застосування набутих теоретичних знань для розв'язання професійно орієнтованих задач у сфері харчових технологій та контролю якості; сприяти формуванню здатності

до самостійного опрацювання науково-технічної інформації та побудови індивідуальної освітньої траєкторії.

3. **Soft skills.**

Критичне мислення – здатність аналізувати результати контролю якості та робити обґрунтовані висновки щодо відповідності продукції нормативним вимогам.

Аналітичні навички – уміння порівнювати, узагальнювати та систематизувати результати проведених досліджень.

Навички розв'язання проблем – здатність знаходити обґрунтовані рішення у професійно орієнтованих ситуаціях, пов'язаних із контролем якості алкогольних напоїв.

Комунікативні навички – уміння чітко й аргументовано представляти результати навчальної діяльності, брати участь у фахових дискусіях.

Командна робота – здатність ефективно взаємодіяти в групі під час виконання спільних навчальних завдань і проєктів.

Самоорганізація та тайм-менеджмент – уміння планувати власну навчальну діяльність у межах індивідуальної освітньої траєкторії.

Навички самонавчання – здатність до самостійного опрацювання наукових джерел і постійного оновлення професійних знань.

Відповідальність та академічна доброчесність – усвідомлення відповідальності за результати власної роботи та дотримання етичних норм у навчанні.

4. Структура освітнього компонента.

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Класифікація, технологія виробництва та контроль якості алкогольних напоїв						
Тема 1. Види алкогольних напоїв. Сировина та технологічні особливості виробництва алкогольних напоїв. Нормативно-правове регулювання. Поняття партії продукції. Загальні правила відбору проб. Вимоги до маркування та пакування.	26	2	2	20	2	ДС/РМГ/14
Тема 2. Класифікація спирту етилового ректифікованого. Методи визначення об'ємної частки етилового спирту.	26	2	2	20	2	ДБ/РМГ/14
Тема 3. Класифікація горілок. Контроль якості горілок і горілок особливих. Визначення органолептичних та фізико-хімічних показників.	33	2	4	25	2	ДБ/РМГ/14 КР/15
Тема 4. Класифікація лікєро-горілочаних та слабоалкогольних напоїв, пива. Контроль якості лікєро-горілочаних напоїв.	37	2	6	25	2	ДС/РМГ/14

Тема 5. Класифікація вин, коньяків (брендів). Контроль якості вин та брендів	28	2	6	20	2	ДБ/РМГ/14 КР/15
Разом за модулем 1	150	10	20	110	10	100
Всього годин/Балів	150	10	20	110	10	100

Форма контролю*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, РМГ – робота в малих групах, КР – контрольна робота

5. Завдання для самостійного опрацювання.
 1. Опрацювання теоретичного матеріалу з класифікації алкогольних напоїв;
 2. Вивчення методів дослідження якості алкогольних напоїв;
 3. Опрацювання сучасних наукових публікацій і нормативних документів щодо контролю якості алкогольних напоїв;
 4. Підготовка рефератів, доповідей або презентацій з окремих тем дисципліни;
 5. Виконання індивідуальних завдань з аналізу показників якості алкогольних напоїв та результатів органолептичних і фізико-хімічних досліджень;
 6. Розв'язання тестових і ситуаційних завдань з метою закріплення теоретичних знань;
 7. Опрацювання термінології та складання глосарію основних понять дисципліни;
 8. Підготовка до підсумкового контролю знань.

IV. Політика оцінювання

Оцінювання навчальних досягнень з ОК «Контроль якості алкогольних напоїв» здійснюється за 100-бальною шкалою згідно «ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, пройти опитування по темі практичного заняття.

Політика щодо академічної доброчесності: усі навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю студент повинен виконувати самостійно; надавати посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права; надавати достовірну інформацію про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку пропуску лекції без поважної причини здобувач освіти готує конспект до наступного практичного заняття. До закінчення вивчення модуля здобувач освіти повинен відпрацювати усі практичні заняття в назначений викладачем час.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті: результати навчання, отримані у формальній, неформальній та інформальній освіті, визнаються відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки».

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового семестрового контролю є залік. Виставляється за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які

визначені силабусом освітнього компонента. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). Мінімальна позитивна кількість балів для "Зараховано" – 60 балів (зі 100).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості – 100.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Сировина для виробництва алкогольних напоїв.
2. Відбір проб для проведення аналізу алкогольних напоїв.
3. Реквізити, укупорка, етикетування, маркування та термін реалізації алкогольних напоїв.
4. Класифікація спирту етилового ректифікованого.
5. Класифікація горілок.
6. Класифікація лікєро-горілочаних напоїв.
7. Загальна класифікація вин.
8. Класифікація виноградних вин за строком витримки.
9. Класифікація слабоалкогольних напоїв.
10. Схема дослідження спирту етилового ректифікованого.
11. Схема дослідження горілок і горілок особливих.
12. Схема дослідження лікєро-горілочаних виробів.
13. Схема дослідження коньяків (бренді).
14. Схема дослідження вин.
15. Схема дослідження слабоалкогольних напоїв.
16. Схема дослідження пива.
17. Дослідження органолептичних показників алкогольних напоїв.
18. Визначення показника повноти наливу алкогольних напоїв.
19. Особливості визначення показника повноти наливу в напоях, насичених вуглекислим газом.
20. Визначення об'єму газового простору в пляшках.
21. Визначення об'ємної частки етилового спирту ареометричним методом.
22. Визначення об'ємної частки етилового спирту пікнометричним методом.
23. Визначення показника лужності в спиртовмісних рідинах.
24. Визначення показника кислотності в спиртовмісних рідинах.
25. Визначення об'ємної частки метилового спирту в спиртах.
26. Визначення масової концентрації естерів у горілках та горілках особливих.
27. Визначення масової концентрації сивушного масла у горілках та горілках особливих.
28. Визначення масової концентрації альдегідів у горілках та горілках особливих.
29. Кількісне визначення масової концентрації цукру в лікєро-горілочаних напоях та горілках.
30. Кількісне визначення масової концентрації цукру в коньяках (бренді).
31. Кількісне визначення масової концентрації цукру в виноградних та плодово-ягідних винах.
32. Визначення масової концентрації загального екстракту.
33. Визначення масової концентрації приведенного екстракту.
34. Визначення масової концентрації залишкового екстракту.
35. Визначення масової концентрації дійсного екстракту.
36. Визначення наявності синтетичних барвників в спиртовмісних сумішах.

37. Якісне та кількісне визначення фурфуролу в коньяках (бренді).

VI. Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
0–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література

Базова література

1. Мороз І. А., Гулай О. І., Шемет В. Я. Харчова хімія : навч. посіб. Луцьк : Відділ іміджу та промоцій ЛНТУ, 2022. 236 с.
2. Тищенко, В. І., Божко, Н. В. Крафтові технології алкогольних та безалкогольних напоїв : методичні рекомендації до лабораторних робіт. Суми : Сумський національний аграрний університет, 2024. 85 с.

Допоміжна література

1. Charapitsa, S., Sytova, S., Kavalenka, A. Development of a Quality Control Material for the Analysis of Volatile Compounds in Alcoholic Beverages. Journal of Chemical Metrology, 15(2), 113–123, 2021.
2. Abramova, I., Medrish, M., Romanova, A. The Quality Control System of Distilled Spirits. BIO Web of Conferences, 36, 05006, 2021.
3. Wu, Y., Bao, H., Yao, S., Rodriguez-Saona, L. E. Authentication and Quality Control of Distilled Spirits by Vibrational Spectroscopy. Flynn, Chemistry of Alcoholic Beverages. ACS Symposium Series, 2023.
4. ДСТУ 4256:2021 «Горілки і горілки особливі. Технічні умови» [Електронний ресурс] / Державне агентство стандартів України ; Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. — Режим доступу: <https://online.budstandart.com/ua/catalog/desc/4256-2021>
5. ДСТУ 4257:2021 «Напої лікєро-горілки. Технічні умови» [Електронний ресурс] / Державне агентство стандартів України ; Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. — Режим доступу: <https://online.budstandart.com/ua/catalog/desc/4257-2021>
6. ДСТУ 4258:2021 «Напої слабоалкогольні. Загальні технічні умови» [Електронний ресурс] / Державне агентство стандартів України ; Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2021. — Режим доступу: <https://online.budstandart.com/ua/catalog/desc/4258-2021>