

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

Кафедра технології жирів та продуктів  
бродіння

(назва кафедри, яка забезпечує викладання дисципліни)

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння  
(назва кафедри )

П.О. Некрасов

(підпис) (ініціали та прізвище)

«    »      2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Сучасні проблеми технології продуктів бродіння і виноробства  
( назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти           третій  
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)/третій (аспірантський)

галузь знань      18 «Виробництво та технології»  
(шифр і назва)

спеціальність      181 «Харчові технології»  
(шифр і назва )

освітня програма      Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства  
(назви освітніх програм спеціальностей )

вид дисципліни      професійна підготовка  
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання      денна  
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

## ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Робоча програма з навчальної дисципліни «Сучасні проблеми технології продуктів бродіння і виноробства»  
(назва дисципліни)

Розробник:

професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент  
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

\_\_\_\_\_

(підпис)

О.П. Чумак  
(ініціали та прізвище)

Робоча програма розглянута та затверджена на засіданні кафедри

технології жирів та продуктів бродіння

\_\_\_\_\_

(назва кафедри)

Протокол від « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ року № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння

(назва кафедри)

\_\_\_\_\_

(підпис)

проф. П.О. Некрасов  
(ініціали та прізвище)

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Шифр та назва спеціальності	ПІБ голови групи забезпечення	Підпис
181 Харчові технології	Некрасов Павло Олександрович	

Голова групи забезпечення спеціальності \_\_\_\_\_ П.О.Некрасов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

## ЛИСТ ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Дата засідання кафедри-розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Голови груп забезпечення спеціальностей

## **МЕТА, КОМПЕТЕНТНОСТІ, РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

*Мета курсу* – формування у аспірантів системи навиків для здійснення ефективної професійної діяльності на підприємствах галузі бродильних виробництв та в наукових закладах в умовах ринкової економіки, технічного переоснащення й удосконалення підприємств, застосування сучасних інноваційних технологій на основі творчого об'єднання і впровадження у виробництво отриманих знань з фундаментальних, загально-інженерних, економічних та спеціальних дисциплін, забезпечення випуску високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки для людини і навколишнього середовища, оптимальними питомими витратами людської праці, матеріальних та енергетичних ресурсів.

### ***Компетентності дисципліни:***

- Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій (ІНТ);

- Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів (ФК-10);

- Здатність використовувати різноманіття сировинної бази, пакувальних матеріалів, миючих засобів, дезінфектантів, металів та інших супутніх матеріалів, що застосовуються у виробництві продуктів бродіння, виноробства та безалкогольної галузі для забезпечення технологічних процесів і виробництва високоякісної продукції (ФКС2-1);

- Здатність використовувати науково-практичні основи загальних процесів, які здійснюються під час виробництва продуктів бродіння (ФКС2-2);

- Опанування технологічними процесами виробництва солоду і пива, їх теоретичними основами, послідовністю та взаємозв'язком цих процесів,

здатність контролювати технологічні процеси виробництва солоду і пива (ФКС2-3);

- Здатність застосовувати знання щодо складу рослинної сировини, закономірностей хімічних процесів, які відбуваються під час виготовлення екстрактів, концентратів та напоїв (ФКС 2-4);

- Здатність використовувати теорію та закономірності хімічних процесів, що відбуваються під час виготовлення вина та коньяку з метою подальшого застосування цих знань при прийнятті раціональних технічних й технологічних рішень, в тому числі в екстремальних умовах (ФКС2-8);

- Здатність проводити контроль якості та безпеки продукції бродильних виробництв і виноробства на різних стадіях технологічного процесу, володіти сучасними інструментальними методами досліджень (ФКС2-10);

- Здатність проводити технологічні розрахунки, користуючись програмним забезпеченням, виконувати проектування підприємств бродильних виробництв і виноробства (ФКС2-11).

### ***Результати навчання:***

Внаслідок вивчення дисципліни аспірант повинен уміти:

- проводити порівняльну оцінку основної сировини та супутніх матеріалів бродильних виробництв і виноробства; виявляти можливі негативні впливи на технологію та якість продукції бродильних виробництва і виноробства від застосування різних супутніх речовин і матеріалів (ПРНС2-1);

- давати оцінку технологічним процесам з точки зору змін, що відбуваються при різних умовах їх протікання; обирати доцільні технологічні рішення та науково їх обґрунтовувати (ПРНС2-2);

- знати особливості технологій солоду і пива, показники якості сировини і готової продукції (ПРНС 2-3);

- знати технології екстрактів, концентратів та напоїв з метою використання їх для розробки нової продукції та удосконалення існуючих технологій бродильних виробництв і виноробства (ПРНС 2-4);

- володіти методами фізико-хімічного контролю технологічних процесів виробництва вина і коньяку, знати основну нормативну документацію, надавати оцінку біохімічним, фізіологічним та органолептичним властивостям сировини, готової продукції (РНС 2-8);

- вміти контролювати за показниками якості та безпеки технологічні процеси виробництва, знати вимоги до основних показників якості та безпеки продуктів бродильних виробництв і виноробства, проводити контроль якості сировини та готової продукції (ПРНС 2-10);

- вміти проводити розрахунки основного та допоміжного обладнання бродильних виробництв та виноробства, контролювати технологічний процес з урахуванням особливостей технологічного обладнання, розраховувати витрати теплоносіїв тощо (ПРНС 2-11).

#### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Попередні дисципліни:	Наступні дисципліни:
Сучасний стан та перспективи розвитку бродильних виробництв	
Науково-практичні основи технології бродильних виробництв	
Процеси і апарати харчових виробництв	

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(розподіл навчального часу за семестрами та видами навчальних занять)

Семестр	Загальний обсяг (годин) / кредитів ECTS	З них		За видами аудиторних занять (годин)			Індивідуальні завдання студентів (КП, КР, РГ, Р, РЕ)	Поточний контроль	Семестровий контроль	
		Аудиторні заняття (годин)	Самостійна робота (годин)	Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття, семінари			Залік	Екзамен
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>3</b>	<b>150</b> <b>/5</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>30</b>		<b>20</b>		<b>2</b>		<b>+</b>

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загального обсягу складає 33,3 %.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п.	Види навчальних занять (Л, ЛЗ, ПЗ, СР)	Кількість годин	Назви змістових модулів. Найменування тем та питань кожного заняття. Завдання на самостійну роботу.	Рекомендована література (базова, допоміжна)
1	2	3	4	5
			<b>Змістовий модуль № 1</b>	
			<b>Тема 1. Загальні проблеми виробництва вин та коньяків та вторинних ресурсів виноробства</b>	1-7, 8-12, 13-21
1	ЛК	2	1.1. Аналіз стану розвитку виноробної галузі в Україні; визначення факторів та аналіз їх впливу на конкурентоспроможність виноробних підприємств. Проблеми становлення і розвитку ринку виноградного вина.	
2	ЛК	2	1.2. Проблеми конкурентоспроможності української продукції на ринках Європи. Дослідження сучасного стану виноробних підприємств, висвітлення актуальних проблем їх функціонування, а також виявлення пріоритетних напрямків розвитку цих підприємств для забезпечення їх конкурентоспроможності.	
3	ЛК	2	1.3. Концепція галузевої Програми розвитку виноградарства та виноробства України на період до 2025 року. Формування та розвиток аграрної ринкової інституції виноробної галузі.	
			<b>Тема 2. Загальні проблеми виробництва безалкогольних напоїв</b>	
4	ЛК	2	2.1. Аналіз сучасних тенденцій розвитку ринку безалкогольних напоїв на зовнішньому та внутрішньому ринках України. Дослідження розвитку зовнішньоекономічної діяльності в галузі безалкогольних напоїв.	22-27, 28-36
5	ЛК	2	2.2. Пошук шляхів розвитку експортного потенціалу вітчизняних виробників безалкогольної продукції. Розробка стратегії виходу підприємств на зовнішній ринок як відправної точки для подальших пошуків партнерів за кордоном. Визначення ємності	



6	ЛК	2	<p>внутрішнього ринку країни у галузі виробництва мінеральної води та освіжаючих напоїв. Тенденції подальшої еволюції галузі, пом'якшення сезонності виробництва.</p> <p>2.3. Класифікація, аналіз формування сучасного ринку окремих груп смакових товарів вітчизняного та іноземного виробництв з урахуванням новітніх наукових і технічних досліджень галузей їх виробництва. Фактори формування споживчих властивостей слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, особливості їх зберігання, контроль якості з дотриманням порядку дегустаційних оцінок.</p>	
7	ЛК	2	<p><b>Тема 3. Сучасні проблеми пивоваріння</b></p> <p>3.1 Розвиток українського пивного ринку, виділення основних проблем його функціонування, а також виявлення пріоритетних напрямів розвитку підприємств галузі. Оновлення матеріально-технічної бази, модернізація виробництва пива шляхом впровадження інноваційних технологій, збільшення обсягів виробництва конкурентоспроможної продукції, залучення іноземних інвесторів, налагодження роботи на внутрішньому ринку і освоєння нових зовнішніх ринків збуту вітчизняної продукції.</p>	37-40, 41-45
8	ЛК	2	<p>3.2. Сучасний стан хмелевої галузі України, проблеми та орієнтири її подальшої інтеграції. Аналіз сучасних досліджень зі створення сортів, технології та ефективності вирощування ячменю ярого, придатного для пивоваріння. Селекція пивоварних сортів ячменю ярого та впровадження їх у вітчизняне виробництво.</p>	
9	ЛК	2	<p>3.3. Поліпшення існуючого стану пивоварного виробництва (підприємствам необхідно розширювати асортимент пивних виробів, зокрема шляхом його диференціації, а саме: випуску солоду, квасу або ексклюзивних та іменних марок пива для торговельних мереж). Теоретичні основи побудови системи обліку і аналізу виробничих витрат на підприємствах пивоварної промисловості</p>	
			<b>Змістовий модуль № 2</b>	
10	ЛК	2	<p><b>Тема 4. Сучасні проблеми виробництва спирту</b></p> <p>4.1. Стратегічні пріоритети відродження спиртової галузі в контексті зміцнення енергетичної</p>	46-53, 54-57

			самодостатності України. Сучасний стан та головні орієнтири розвитку спиртової галузі. Інноваційні напрями розвитку підприємств спиртової галузі
11	ЛК	2	4.2. Сприйняття спиртової галузі як мультифункціональної і формування її стратегічного курсу. Підвищення конкурентоспроможності галузі Заходи щодо підвищення економічної ефективності діяльності підприємств спиртової галузі України в контексті сьогодення.
12	ЛК	2	4.3. Програми розвитку спиртової промисловості, яка охоплюватиме стратегічні галузеві пріоритети з достатнім рівнем обґрунтованості й відповідним фінансовим забезпеченням. Розвиток спиртової промисловості України на засадах інноваційної концепції. Виробництво біоетанолу як складової стратегічного розвитку спиртової промисловості України.
			<b>Тема 5. Сучасні проблеми виробництва лікерогорілчаних виробів</b>
13	ЛК	2	5.1. Аналіз тенденцій і динаміки ринку лікерогорілчаних виробів в Україні. Проблеми та перспективи розвитку і розміщення лікеро-горілчаної промисловості України.
14	ЛК	2	5.2. Рекомендації щодо активізації комунікаційної діяльності місцевих виробників горілчаної продукції для зміцнення їх позицій на регіональних ринках.
15	ЛК	2	5.3. Покращання якості горілчаної продукції, її належний захист від підробок, постійне оновлення асортименту, розроблення нових стратегій у сфері збуту та просування продукції з урахуванням змін у факторах маркетингового середовища.
			<b>Практичні заняття:</b>
16	ПР	4	1. Розрахунок матеріальних балансів на різних стадіях виробництва виноматеріалів, вина та коньяку.
17	ПР	4	2. Розробка бізнес-плану щодо організації виробництва та розливу безалкогольних, енергетичних напоїв.
18	ПР	4	3. Розробка іменних марок пива для торговельних мереж.

19	ПР	4	4. Розрахунок матеріальних балансів на різних стадіях виробництва спирту. 5. Розрахунок матеріальних балансів на різних стадіях виробництва лікерогорілочаних виробів.	
20	ПР	4		
Разом (годин)		50		

## **САМОСТІЙНА РОБОТА**

№ з/п	Назва видів самостійної роботи	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу	
2	Підготовка до лабораторних занять	
3	Самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на лекційних заняттях	
4	Виконання індивідуального завдання:	
5	Інші види самостійної роботи	
	Разом	

## **ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

(вид індивідуального завдання)

№ з/п	Назва індивідуального завдання	Терміни виконання (на якому тижні)

## **МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт:

- наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних робіт;
- словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди;
- практичні роботи, які супроводжуються показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем;
- ігрові: розв'язання ситуаційних завдань;
- репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів та мультимедійних презентацій).

## **МЕТОДИ КОНТРОЛЮ**

Методи контролю якості навчання включають поточний та підсумковий контроль.

Поточний лекційний контроль здійснюється під час лекцій, практичних занять, а також складання аспірантом модульних тестів.

Поточний контроль самостійної роботи (у тому числі індивідуальної) відбувається під час консультацій при виконанні аспірантом завдань та їх захисті.

Підсумковий контроль навчальної діяльності аспіранта здійснюється шляхом екзамену в усній та письмовій формах.

## РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ, ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА УМІНЬ (НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS)

Таблиця 1. Розподіл балів для оцінювання поточної успішності студента

Поточне тестування та самостійна робота					Екз	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			
T1	T2	T3	T4	T5	10	100
45			45			

Таблиця 2. Шкала оцінювання знань та умінь: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 ... 100	A	відмінно
82 ... 89	B	добре
74 ... 81	C	
64 ... 73	D	
60 ... 63	E	задовільно
35 ... 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0 ... 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## **НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

1. Освітня програма третього рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Доктор філософії» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».
2. Робоча програма навчальної дисципліни «Сучасні проблеми технології продуктів бродіння і виноробства».
3. Навчальний контент.
4. Кейс поточного контролю знань №1.
5. Кейс поточного контролю знань №2.
6. Кейс підсумкового контролю знань.
7. Шкала та критерії оцінювання знань.
8. Адреса сайту, де розташовані складові навчально-методичного забезпечення навчальної дисципліни «Сучасні проблеми технології продуктів бродіння і виноробства» спеціальності 181 «Харчові технології».:  

---

<https://web.kpi.kharkov.ua/tg/navchalno-metodichne-zabezpechennya/>

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Тема 1.

#### Базова

1. Валуйко, Г.Г. Технологія вина: Підруч. / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 592 с.
2. Литовченко, А.М. Виноробство із плодів та ягід: підруч. / А.М. Литовченко, А.Ю. Токар // За ред. д-ра техн. наук, проф. О.М. Литовченка. – Умань: УВПП, 2007. – 430 с.
3. Технологические правила виноделия. В 2 т.т. / Под ред. Г.Г. Валуйко и В.А. Загоруйко. – Симферополь: Таврида, 2006.
4. Мішин Ю.В. Економічні основи організації конкурентоспроможності підприємств: Підручник – К.: «Освіта», 2011 г. –234с.
5. Свиткин М.З., Мацута В.Д., Рахлин К.М. Менеджмент качества и обеспечение качества продукции на основе международных стандартов ISO СПб.: Изд-во СПб картфабрика ВСЕГЕЙ, 2009. – 403с.
6. Хамел Г., Прахалад К.К. Конкуренція майбутнього: Посібник, пер. з англ. – К.: ВАТ «Олімп-Бізнес», 2002. – 385 с.
7. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін. // За ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. — К.: Фенікс, 2011. — 704 с.

#### Допоміжна

8. Некрасова Л.А., Некрасова К.І. Аналіз та перспективи розвитку підприємств виноробної галузі в Україні. /Причорноморські економічні студії. 2016. № 6. С. 83–87.
9. Кучеренко В.М. Формування та розвиток аграрної ринкової інституції виноробної галузі : автореф. дис. канд. екон. наук : 08.00.03. Київ, 2016. 25 с.
10. Гаркуша О.Ю. Механізм регулювання розвитку виноробної галузі України : дис. канд. екон. наук : 08.00.03. Кривий Ріг, 2015. 250 с.
11. Власов В.В., Белоус І.В. Стан і перспективні напрями розвитку виноградарства і виноробства. Вісник аграрної науки. 2015. № 5. С. 5–12.
12. Осипов В. Виноградарство та виноробство України. Сучасний стан, проблеми, тенденції розвитку / В. Осипов, Л. Осипова // Економіст. – 2015. – № 5. – С. 28–31.

#### Інформаційні ресурси

13. Стан виноробної галузі у світі. – Режим доступу: <http://takeprofit.org/economicnews.php>
14. Державна служба статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
15. Пропозиція – Головний журнал з питань агробізнесу . – Режим доступу: [propozitsiya.com](http://propozitsiya.com)
16. Офіційний сайт Асоціації «Виноградари та винороби України». – Режим доступу: <http://awwu.org.ua/>
17. Концепція галузевої Програми розвитку виноградарства та виноробства України на період до 2025 року. М-во аграр. політики та продовольства України. – Режим доступу: <http://minagro.gov.ua>



18. Стан виноробної галузі у світі. – Режим доступу : <http://take-profit.org/economicnews.php>.

19. Галузева програма розвитку виноградарства та виноробства України на період до 2025 року. – Режим доступу : <http://www.minagro.kiev.ua/page/?7531>.

20. Бельтюков Є.А., Некрасова Л.А. Конкурентна стратегія підприємства: сутність та формування на основі оцінки рівня конкурентоспроможності / Є.А. Бельтюков, Л.А. Некрасова // Економіка: реалії часу. – 2014. – № 2(12). – С. 6–13.– Режим доступу : <http://www.economics.opu.ua/files/archive/2014/n2.html>.

21. Нестеренко О.С. Тенденції та перспективи розвитку виноробної галузі в Україні / О.С. Нестеренко // Молодий вчений. – 2015. – № 2(17). – С. 192–196. – Режим доступу : <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2015/2/104.pdf>.

## **Тема 2.**

### **Базова**

22. Гавриляк М.Я. Дослідження споживчих переваг на ринку безалкогольних напоїв / М.Я. Гавриляк, Р.О. Шевчик // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча, 2014. – Вип. 14. – С. 130–133.

23. Берестень А. Ф. Безалкогольні напінки [Текст] / А. Ф. Берестень // Пиво и напінки. - 1997. - № 4. - С. 28 - 34.

24. Ермолаєва Г. А. Технологія і обладнання виробництва пива і безалкогольних напоїв [Текст] / Г. А. Ермолаєва, Р. А. Колчева. - М.: ИППО; Вид-во. Центр «Академія», 2000. - 416 с.

25. Королев Д. А. Технология безалкогольных напитков [Текст] / Д. А. Корольов, Л. І. Гекан. - М.: Пищепромиздат, 1997. - 423 с.

26. Рудольф В. Производство безалкогольных напитков: справочник [Текст] / В. Рудольф, А. Орещенко, П. Яшнова. - 2-е изд., доп. - М.: Профессия, 2007. - 360 с.

27. Орещенко, А.В. Безалкогольні напінки [Текст] / А.В. Орещенко // Харчова промисловість. -1998. - № 5. - С. 25-27.

### **Інформаційні ресурси**

28. Аналітика компанії ProConsulting про дослідження ринку солодких газованих напоїв України— Режим доступу: [http://procapital.ua/ua/press\\_center/groupevents/view/231/](http://procapital.ua/ua/press_center/groupevents/view/231/)

29. Аналітика Nielsen: Як розвивається український ринок безалкогольних напоїв [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://rau.ua/uk/novyni/nielsenrynok/bezalkogolnyhnapitkov/>

30. Annual per capita consumption of CocaCola Company's [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.statista.com/statistics/271156/percapitaconsumptionofsoftdrinksofthecocacolacompanybycountry/>

31. Countries With The Highest Levels Of Soft Drink Consumption [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.worldatlas.com/articles/countrieswiththehighestlevelsofsoftdrinkconsumption.html>

32. Top 15 Soft Drinks [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://thestorewpp.tv/brandz2016/>

33. Огляд ринку безалкогольних напоїв (БАН) в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://koloro.ua/blog/issledovaniya/Analiz-runka-BAN\\_v\\_Ukraine.html](http://koloro.ua/blog/issledovaniya/Analiz-runka-BAN_v_Ukraine.html)

34. Державний комітет статистики України. Офіційний сайт – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

35. Дослідження ринку безалкогольних напоїв UA ECONOMIC. Офіційний сайт.– Режим доступу: <http://www.uaeconomic.com/ulens-1233-1.html>

36. Топ-10 виробників безалкогольних напоїв AGRONEWS. Офіційний сайт.– Режим доступу: <http://agronews.ua/node/72198>

### **Тема 3**

#### **Базова**

37. A Simple and Rapid Test for Gushing Tendency in Brewing Materials / [P. Vaag, P. Riis, AD. Knudsen, S. Pedersen, E. Meiling] // Proceeding of the European Brewery Convention Congress. – Oslo, 1993. – P. 155–162.

38. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. - М.: "Академия", 2000 - 416 с.

39. Главачек Ф. Пивоварение [Текст]/ Ф. Главачек, А. Лхотский - Прага: Пищевая промышленность, 1977 - с.624

40. Ратошнюк Т. М. Перспективи розвитку хмелярства України в контексті євроінтеграційних процесів // Т. М. Ратошнюк // Економіка АПК. - 2008. - № 4. - с. 59 - 62.

#### **Інформаційні ресурси**

41. Державна служба статистики України: статистична інформація– Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

42. Федорчук А. Маркетинговое исследование рынка пива в Украине [Електронний ресурс] / А. Федорчук // Брендинговое агентство KOLORO – Режим доступа: <http://koloro.ua/blog/issledovaniya/marketingovoe-issledovanie-rynka-piva-v-ukraine.html>

43. Анализ рынка импортного пива в Украине // Международный аналитический журнал “Пивное дело”. Режим доступу : <http://www.pivnoedelo.info/analiz-rynka-importnogo-piva-v-ukraine-pivnoe-delo-1-2014/>

44. Офіційний сайт Приватного акціонерного товариства “Українська галузева компанія по виробництву пива, безалкогольних напоїв та мінеральних вод “УКРПИВО”. – Режим доступу : <http://www.ukrpivo.com/>

45. Украинский рынок пива // Международный аналитический журнал “Пивное дело”. – Режим доступу : <http://www.pivnoe-delo.info/ukrainskijrynok-piva-pivnoe-delo-1-2014/>

## **Тема 4**

### **Базова**

46. Справочник по производству спирта. Сырье, технология и теххимконтроль — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. — 336 с. С

47. Спиртова галузь на шляху до інноваційного розвитку / А. Українець, Л. Хомічак, П. Шиян, С. Олійничук // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 12. – С. 16-19.

48. Рімарева Л.В. Стан та перспективи розвитку сучасних технологій в спиртовому виробництві / Л.В. Рімарева // Виробництво спирту та лікєро-горілочаних виробів. – 2005. – № 1. – С. 4-8.

49. Серьогін С.М. Підвищення конкурентоспроможності продукції – пріоритетний розвиток галузі / С.М. Серьогін // Харчова промисловість. – 2007. – № 1. – С. 38-40.

50. Тайденко М.Є. Алкогольний бізнес в сучасних умовах: проблеми розвитку / М.Є. Тайденко // Виробництво спирту та лікєро-горілочаних виробів. – 2005. – № 2. – С. 44-45.

51. Серьогін С.М. Посилення ролі держави у розвитку галузей харчової промисловості як фактор економічного зростання / С.М. Серьогін // Виробництво спирту та лікєро-горілочаних виробів. – 2007. – № 7. – С. 8-14.

52. Нагорний Є.В. Інноваційні напрями розвитку підприємств цукрової та спиртової галузей харчової промисловості / Є.В. Нагорний // Проблеми науки. – 2009. – № 1. – С. 37-40.

53. Шматкова Г. Інноваційний шлях розвитку/Г. Шматкова, О. Маховка//Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 11. – С. 8-11.

### **Допоміжна**

54. Губенко Н. Ю. Сучасні тенденції розвитку спиртової та цукрової промисловості України [Текст] / Н. Ю. Губенко, І. К. Шматкова // Пропозиція. – 2012. – №5. – С. 27-32.

55. Мельничук О. І. [Текст] Проблеми та перспективи розвитку спиртової галузі України в контексті виробництва біопалива / О. І. Мельничук // Економіка і держава – 2012. – № 2. – С. 15-21.

56. Нагорний Є. І. Інноваційні напрями розвитку підприємств цукрової та спиртових галузей харчової промисловості / Є. В. Нагорний // Проблеми науки. – 2011. №1. – С.37-40.

### **Інформаційні ресурси**

57. Програма розвитку спиртової галузі на 2007-2011 роки – Режим доступу : [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).

## **Тема 5**

### **Базова**

58. Сырье, аппараты, технологии получения спирта и водки — К.: Либідь, 1995. — 272 с.

58. Бутнік-Сіверський О. Інноваційний шлях розвитку промисловості й проблеми становлення ринку спирту і лікєро-горілочаної продукції в Україні//Харчова і переробна промисловість. - 2003. - № 12. - С. 4-6
59. Бутнік-Сіверський О. Планування собівартості: При виробництві лікєро-горілочаної продукції //Харчова і переробна промисловість. - 2002. - № 6. - С. 7-9
60. Слюсар В. Формування ринкових відносин у спиртовій і лікєро-горілочаній промисловості //Економіка України. - 2001. - № 11. - С. 65-69