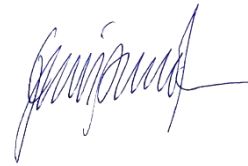


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Факультет *Географічний*  
Кафедра *Конструктивної географії і картографії*

Затверджено  
На засіданні кафедри  
Конструктивної географії і картографії  
Географічного факультету  
Львівського Національного університету  
імені Івана Франка  
(протокол № 8 від 10 лютого 2026 р.)

Завідувач кафедри  
Проф. Є. Іванов



Силабус  
з навчальної дисципліни  
**“Географія виробництва міцних напоїв”**,  
що викладається в межах  
вибіркових дисциплін з циклу загальної підготовки

Львів 2026

**Силабус курсу Географія виробництва міцних напоїв  
2026 – 2027 навчального року**

<b>Назва курсу</b>	Географія виробництва міцних напоїв
<b>Адреса викладання курсу</b>	вул. Дорошенка, 41, м. Львів, 79000
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Географічний факультет, кафедра Конструктивної географії і картографії
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	
<b>Викладачі курсу</b>	Михнович Андрій Васильович, кандидат географічних наук, Доцент, Доцент кафедри Конструктивної географії і картографії
<b>Контактна інформація викладачів</b>	2andira@ukr.net, <a href="mailto:Andriy.Mykhnovych@lnu.edu.ua">Andriy.Mykhnovych@lnu.edu.ua</a> <a href="https://geography.lnu.edu.ua/employee/mykhnovych-andriy-vasyliovych">https://geography.lnu.edu.ua/employee/mykhnovych-andriy-vasyliovych</a> м. Львів, вул. Дорошенка 41 / 66. +38 095 5480493; +38 063 2814897
<b>Консультації щодо курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі он-лайн консультації через Zoom / Facebook / E-mail. Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача.
<b>Сторінка курсу</b>	<a href="https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin/perelik-vybirkovykh-2026-2027">https://geography.lnu.edu.ua/academics/bachelor/vybir-navchalnykh-dystsyplin/perelik-vybirkovykh-2026-2027</a>
<b>Інформація про курс</b>	Курс розроблено з метою підвищення культури вживання спиртних напоїв через розширення обізнаності про їхню різноманітність, поширення, значення і вживання у світі, особливості та регіони їхнього виробництва, історію виникнення, розвитку та місце в національних культурах та традиціях минувшини та сьогодення.
<b>Коротка анотація курсу</b>	Дисципліна Географія виробництва міцних напоїв є дисципліною вільного вибору студентів з циклу загальної підготовки, яка викладається у 3-му семестрі в обсязі 3,0 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS) і передбачає 90 годин, у тому числі 32 – аудиторні (лекцій – 16; практичних/семінарських – 16)
<b>Мета та цілі курсу</b>	Метою вивчення є підвищення культури вживання спиртних напоїв через розширення обізнаності про їхню різноманітність, поширення і вживання у світі, особливості та регіони їхнього виробництва, історію виникнення, розвитку та місце в національних культурах та традиціях минувшини та сьогодення. Гасло навчального курсу — <i>“спиртні напої не для п'ятики, а для задоволення і насолоди!”</i> Для того, щоб сп'яніти достатньо лише одного продукту – спирту, натомість для того, щоб отримати насолоду смаком й ароматом, здивувати гостей, потішити друга, чи здобути новий досвід, необхідно вміти не заблукати у нетрях тисяч і тисяч чудових, вишуканих, навіть ексклюзивних продуктів, об'єднаних між собою лише більшим чи меншим вмістом у них того ж харчового спирту, а також загальною технологією його отримання. Все інше ж створює справжній калейдоскоп, своєрідну мелодію смакових відчуттів. Навчальний курс націлений надати студентам достатньо потрібної інформації для:

	<p>Отримання нових географічних знань щодо країн і регіонів поширення різних видів напоїв;  Розуміння як алкогольні напої впливали і продовжують впливати на світову історію, економіку, політику, культуру, мистецтво;  Відповіді на запитання чому ми п'ємо алкогольні напої?  Усвідомленого і обґрунтованого вибору напою у безмежній кількості виробів світового масштабу і визнання щодо різних подій та ситуацій;  Вміння розрізняти види, типи і категорії міцних напоїв;  Знання основних відмінностей у технологіях виготовлення напоїв;  Правильного оцінювання якості виробів і розуміти, яке значення для якості має сировина, регіон виробництва, витримка?  Уміння уникати підробки і крнтрафакту.  Крім того, важливим завданням навчального курсу є забезпечити знайомство аудиторії з цікавими фактами, винаходами, рекордами, спонсорством і меценатством, історіями успіху світових брендів, підтримкою ними та використанням екологічних підходів у сфері виготовлення та розповсюдження спиртних напоїв і багато іншого.  Теоретичні і практичні заняття з предмету спрямовані на розвиток загальноосвітніх, культурних, комунікативних компетенцій з головним акцентом на розширення панорами власного світогляду, що вирізняє у наш час людину високоосвічену і добре виховану.</p>
<p><b>Література для вивчення дисципліни</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стендейдж Том (2025) Історія світу в 6 склянках. Видавництво Жорж, 274 с.</li> <li>2. Стефенсон Трістан (2021) Одісея віскі. Допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон. Харків: Віват, 288 с.</li> <li>3. DeSalle Rob and Tattersall Ian (2022) Distilled: A Natural History of Spirits. Illustrated by Patricia J. Wynne. Yale University Press. 352 p. <a href="https://doi.org/10.2307/j.ctv2mm214n">https://doi.org/10.2307/j.ctv2mm214n</a></li> <li>4. Ryder Jamie (2025) A History of Alcoholic Spirits: How Our Favourite Tipples Changed the World. Pen and Sword Book Publ. 224 p.</li> <li>5. Bryson Lew (2025) American Whiskey Master Class: The Ultimate Guide to Understanding Bourbon, Rye, and Other American Whiskeys. Quarto. 288 p.</li> <li>6. Robinson Robin (2025) The History of Whiskey: in 100 Bottles, Barrels, and More. W.W. Norton &amp; Company. 248 p.</li> <li>7. Reigler Susan (2025) Kentucky Bourbon: The Essential Guide to the American Spirit. W.W. Norton &amp; Company. 248 p.</li> <li>8. The art of distilling: an enthusiast's guide to the artisan distilling of whiskey, vodka, gin and other potent potables (2015). Bill Owens, Alan Dikty, and Andrew Faulkner Eds. American Distilling Institute. 456 p.</li> <li>9. Harrison Joel and Ridley Neil (2018). Distilled: From absinthe &amp; brandy to vodka &amp; whisky, the world's finest spirits unearthed,</li> </ol>

	<p>explained and enjoyed. Octopus Publishing Group. 224 p.</p> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжна</b></p> <p>10. Міллер А. Алкогольні напої // Юридична енциклопедія у 6 т. Ю. Шемпученко (відп. Ред.) ол.: Ю. С. Шемшученко (відп. ред.). – Київ: Українська енциклопедія ім. М. Бажана, 1998. — Т. 1. – 669 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Електронні ресурси</b></p> <p>11. <a href="https://www.cognac-expert.com/">https://www.cognac-expert.com/</a>  12. <a href="https://www.wine-searcher.com/">https://www.wine-searcher.com/</a>  13. <a href="https://www.whiskybase.com/">https://www.whiskybase.com/</a>  14. <a href="https://www.rumratings.com/">https://www.rumratings.com/</a>  15. <a href="https://www.thewhiskyclub.com.au/">https://www.thewhiskyclub.com.au/</a>  16. <a href="https://www.premiumgrandscrus.com/">https://www.premiumgrandscrus.com/</a>  17. <a href="https://www.rum-x.com/">https://www.rum-x.com/</a> /  18. <a href="https://www.licorea.com/">https://www.licorea.com/</a></p>
<b>Тривалість курсу</b>	90 годин
<b>Обсяг курсу</b>	32 години аудиторних занять. З них 16 годин лекцій, 16 годин семінарських/практичних занять та 58 годин самостійної роботи
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент повинен:</p> <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• види і класифікацію міцних напоїв;</li> <li>• історичне місце у культурі і традиціях країн і народів світу;</li> <li>• географію їхнього виробництва і поширення;</li> <li>• історію винайдення, виготовлення й постачання на світові ринки;</li> <li>• національні особливості вживання;</li> <li>• особливості гастрономічної сполучуваності;</li> <li>• ризики небезпечного впливу алкоголю і користь, яку він здатний приносити;</li> </ul> <p>Володітиме вміннями щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• свідомого і правильного вибору і вживання напоїв;</li> <li>• оцінювання якості виробу,</li> <li>• виявлення підрбок і контрафакту;</li> <li>• вибору в якості подарунку для різних подій, чи предмету колекціонування.</li> </ul> <p>Вивчення предмету Географія виробництва міцних напоїв, як складова підготовки бакалавра у якості дисципліни вільного вибору, має сприяти формуванню у студентів такої інтегральної компетентності: здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері технологій захисту навколишнього середовища при здійсненні професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується комплексністю й невизначеністю умов і вимог. А також таких загальних та фахових компетентностей:</p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p>

	<p>ЗК 3. Здатність ухвалювати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 4. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 6. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 7. Здатність мотивувати людей та рухатись до спільної мети.</p> <p><b>Фахові компетентності:</b></p> <p>ФК 3. Здатність до використання принципів, методів та організаційних процедур дослідницької та/або інноваційної діяльності.</p> <p>ФК 4. Здатність застосовувати нові підходи до аналізу та прогнозування складних явищ, критичного осмислення проблем у професійній діяльності.</p> <p>ФК 5. Здатність доводити знання та власні висновки до фахівців та не фахівців.</p> <p>ФК 8. Здатність до самоосвіти та підвищення кваліфікації на основі інноваційних підходів у сфері екології, охорони довкілля та збалансованого природокористування.</p>
<b>Ключові слова</b>	Міцні напої, контроль за географією походження, законодавчі норми виробництва, географія виробництва, концерни, крафтове виробництво, світова торгівля, культура вживання, технології ферментації і дистилювання, технології витримки, купажування спиртів, бутилювання.
<b>Формат курсу</b>	Очний. Денна форма навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою.
	Проведення лекцій, семінарських і практичних занять та консультації для кращого розуміння тем
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	Залік в кінці семестру, комбінований
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з географії, історії, економіки, філософії.
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Лекції, доповіді, обговорення, презентації, індивідуальні і групові проекти / завдання, семінари і практичні. Пошук інформації, співставлення, критичний аналіз, інтерпретація даних.
<b>Необхідне обладнання</b>	Із врахуванням особливостей навчальної дисципліни, вивчення курсу потребує володіння пошуковими системами інтернету, технологіями і комунікаціями, використання загальноживаного програмного забезпечення пакету (наприклад MS).
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практичні/самостійні тощо : 80% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 80</li> </ul> <p>Програмою курсу передбачено 8 семінарських і практичних занять. Кожне із занять оцінюється максимум у 10 балів. Завдання й інструкції студенти отримують на парах, обговорюють хід виконання. Далі</p>

виконують і оформлюють вдома, захищають на наступному занятті (презентація, доповідь, відповіді на запитання).

Градація оцінювання:

10 балів – студент цілком володіє матеріалом вивчення, може відповісти на будь-яке теоретичне запитання та виконав усі завдання;

9 балів – завдання розкриті, студент вільно викладає матеріал, є незначні труднощі з усвідомленням системних зв'язків і формуванням висновків;

8 балів – добре володіння матеріалом, відповідь на будь-яке теоретичне запитання, виконані завдання, але допущені помилки;

7 балів – завдання розкриті частково, матеріал пам'ятається, але системного розуміння і логічних зв'язків бракує, допущені помилки;

6 балів – завдання виконане частково, невпевнений переказ матеріалу, складнощі з відповідями на запитання;

5 балів – розкриті завдання наполовину, невпевнена або відсутня відповідь на запитання, багато помилок;

4 бали – завдання виконане поверхнево, менше половини, слабке володіння матеріалом, на додаткові запитання відповідей нема, або неправильні, значна кількість помилок;

3 бали – розкриття питання менш ніж на третину, погане володіння матеріалом, окремі факти наводяться без інтерпретації і висновків;

2 бали – завдання майже не виконане (до 20%), володіння окремим фактами, безсистемні відповіді на запитання найчастіше неправильні;

1 бал – завдання невиконане, демонструються фрагментарні несистематизовані знання з окремих лекцій, власні висновки та інтерпретації відсутні.

0 балів – завдання цілковито не виконане.

• контрольні заміри (модулі): 20% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 20. Два модулі по десять тестових запитань. Правильна відповідь — 1, неправильна — 0 балів.

• залік: 100% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів – 100

Підсумкова максимальна кількість балів – 100

**Академічна доброчесність:** Очікується, що роботи студентів будуть їхніми оригінальними доробками чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. **Відвідання занять** є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. **Література.** Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

	<p><b>Політика виставлення балів.</b> Враховуються бали набрані впродовж поточної успішності, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичних занять; недопустимість пропусків та запізень на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p><b>Контрольні запитання</b></p>	<p><i>Суть</i> Визначення понять міцний напій, алкогольний напій. Основні види і критерії розмежування. Практичне значення і причини поширення і популярності міцних напоїв.</p> <p><i>Історія</i> Історія винайдення і виробництва алкоголю. Історичні епохи виготовлення і поширення у світі.</p> <p><i>Економічні аспекти</i> Масштаби виробництва у світі. Обсяги виготовлення у розрізі держав і регіонів. Світова торгівля. Обсяги експорту, імпорту, географія споживання. Маркетинг міцного алкоголю. Розподіл інвестицій. Формування ціни на міцні напої. Собівартість. Складові, чинники, закономірності.</p> <p><i>Культурні аспекти</i> Місце алкогольних напоїв у релігіях, віруваннях і мітології давнього світу. Культура споживання сьогодні. Продукти масового споживання і лімітовані серії. Ексклюзивні релізи і предмети колекціонування. Вплив на культуру і зв'язки з мистецтвом у світі. Міцні напої і масова культура.</p> <p><i>Технології виготовлення</i> Основи технології виробництва міцних напоїв. Різноманітність і види сировини Контроль географії походження. Контроль сировини. Різновиди дистилювання. Культура, і технологія витримування. Причини, особливості, вплив на якість і ціну. Вплив географічних чинників на витримування. Діжка, матеріали, географія сировини. Інфузія дистилятів. Купажування спиртів. Бутилювання. Вплив торгівлі і внутрішнього ринку, збереження якості напою. Етикетка і пакування. Значення, види, вимоги.</p> <p><i>Види міцного алкоголю</i> Класифікаційні схеми міцних напоїв за різними критеріями.</p>

	<p>Види, типи, категорії міцних напоїв.  Бренді. Основні характеристики, історія виготовлення, географія виробництва і торгівлі.  Коньяк. Законодавче регулювання, критерії якості і класифікації.  Регіон Коньяк. Географічні особливості, районування, виробники.  Віскі. Класифікація за регіонами, країнами і видами. Ключові відмінності у сировині і технології.  Основні райони виробництва Шотландського віскі. Географічні особливості і відмінності.  Ірландський віскі. Спільні і відмінні риси. Категорії.  Американський віскі і бурбон. Законодавчі вимоги, популярність, географія споживання. Історія і регіони виготовлення.  Винокуріння в різних державах світу.  Ром. Особливості і географія виготовлення.  Текіла. Регіони виробництва текіли. Масштаби і географія експорту.  Горілка і її закордонні аналоги. Різноманітність сировини і регіонів.  Джин. Історія виникнення, географія поширення, причини популярності.  Біттери і бальзами. Історія виникнення і причини популярності.  Лікери. Історія розвитку і міжнародного успіху. Різновиди і поширення.  Регіональні і національні міцні напої. Кальвадос, шнапс, чача, граппа, sake, ракія, кашаса, абсент. Національний колорит як основа популярності і торгівлі.  Продукція комбінованого характеру. Спиртні напої у стилі відомих продуктів.  <i>Ексклюзивність</i>  Крафтове і домашнє виробництво міцних напоїв. Причини виникнення, історичні етапи розквіту і популярності.  Крафтове виробництво. Особливості, конкурентність, зацікавленість клієнтів.  Міцні напої як предмет колекціонування та експонати музеїв.  <i>Якість</i>  Якість напою. Критерії оцінювання і характеристики.  Методи і способи оцінки якості міцного напою  Контрафакт і контрабанда міцних напоїв. Історія виникнення, причини процвітання, способи боротьби.  <i>Глобальні аспекти виробництва</i>  Глобальні ринки міцного алкоголю.  Мультинаціональні компанії і крафтові винокурні світового визнання.  Міжнародні аукціони.  Міжнародні виставки, конкурси і нагороди. Світові рейтинги.  Взаємозв'язки у виробництві різних видів міцних напоїв. Міжнародні ринки і аукціони використаних діжок.</p>
<b>Опитування</b>	<p>Опитування студентів проводиться в усній формі, у формі бесіди.  Модульний контроль у формі тестування.</p>

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					100
T1	T2	T3	T4	M1	T5	T6	T7	T8	M2	

10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

T1, T2, T3 ... T8 – теми семінарських і практичних занять.

M1 і M2 – модульні контрольні роботи за тематикою змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою.

M1 студент пише після прослуховування лекційних тем 1-4

M2 студент пише після прослуховування лекційних тем 5-8

### Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
81-89	<b>B</b>	добре	
71-80	<b>C</b>		
61-70	<b>D</b>		
51-60	<b>E</b>	задовільно	не зараховано
21-50	<b>FX</b>	незадовільно	
0-20	<b>F</b>	незадовільно (без права перездачі)	

Таблиця

### Схема курсу

Тижень	Тема, план, тези	Форма діяльності	Література. Джерела	Кількість годин
<b>ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. Теоретичні, історичні, культурні, технологічні аспекти.</b>				
1, 2	<b>ТЕМА 1. Суть поняття міцний напій, історія його виникнення і географія поширення у світі.</b> Визначення понять міцний напій, алкогольний напій. Основні види і критерії розмежування. Практичне значення і географічні причини поширення і популярності міцних напоїв. Історія винайдення і виробництва алкоголю. Історичні епохи виготовлення і поширення у світі.	лекція	[1, 2, 3, 4, 10]	2
1, 2	Історія винайдення, виготовлення і поширення міцних напоїв у різних культурах і регіонах світу	сем.		2
1, 2	Виокремлення і опис основних періодів в історії виробництва головних видів міцних напоїв	самост.		7
3, 4	<b>ТЕМА 2. Економічні аспекти виготовлення міцних напоїв.</b> Масштаби виробництва у світі. Обсяги виготовлення у розрізі держав і регіонів. Географія світової торгівлі. Обсяги експорту, імпорту, географія споживання. Маркетинг міцного алкоголю.	лекція	[1, 2, 4, 6, 7, 9]	2

	Розподіл інвестицій. Формування ціни на міцні напої. Собівартість. Складові, чинники, закономірності.			
3, 4	Порівняльний географічний аналіз масштабів і темпів виготовлення і споживання міцних напоїв	практ.		2
3, 4	Порівняння масштабів і тенденцій змін експортно-імпортного балансу провідних у галузі держав світу.	самоств.		7
5, 6	<b>ТЕМА 3. Культурні аспекти виготовлення і споживання міцних напоїв.</b> Місце алкогольних напоїв у релігіях, віруваннях і мітології давнього світу Значення і роль у релігії і культурі середньовіччя, ренесансу, просвітництва, буржуазної революції, науково-технічного прогресу. Культура споживання міцного алкоголю сьогодні. Продукти масового споживання і лімітовані серії. Вплив на культуру, політику і зв'язки з мистецтвом у світі. Міцні напої і масова культура.	лекція	[1, 3, 4, 5, 6, 7, 8]	2
5, 6	Зміни місця і ролі міцних алкогольних напоїв у різні епохи: цивілізації давнього світу, середні віки, відродження, просвітництво, буржуазна революція, промислова доба, постіндустріальний час, інформаційне суспільство.	сем.		2
5, 6	Вплив міцного алкоголю на масову культуру: кінематограф, телебачення, преса.	самоств.		7
7, 8	<b>ТЕМА 4. Технології та етапи виготовлення міцних напоїв.</b> Основи технології виробництва міцних напоїв. Різноманітність і види сировини. Географія її вирощування і заготівлі. Контроль географії походження. Контроль сировини. Технології ферментації. Різновиди дистилювання. Культура, і технологія витримування. Причини, особливості, вплив на якість і ціну. Вплив географічних чинників на витримування. Інфузія дистилятів. Купажування спиртів. Бутилювання. Вплив торгівлі і внутрішнього ринку, збереження якості напою. Географічні відмінності. Етикетка і пакування. Значення, види, вимоги.	лекція	[2, 3, 5, 7, 8, 9]	1,5
7, 8	Підсумкове тестування за результатами вивчення змістового модуля 1.	тест		0,5
7, 8	Географічний аналіз сировини для ферментування, поширення видів дистиляційних пристроїв, матеріалів для витримки у діжках. Географія вирощування і заготівлі європейського, американського, іспанського дуба, коркового дерева.	практ.		2

7, 8	Історичні зміни у технологіях зберігання, бутилювання, та транспортування міцних напоїв у різних регіонах світу.	самост.		7
<b>ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Різноманітність, якість і географія глобальних ринків</b>				
9, 10	<b>ТЕМА 5. Види міцних напоїв. Класифікаційні ознаки.</b> Класифікаційні схеми міцних напоїв за різними критеріями. Бренді. Основні характеристики, історія виготовлення, географія виробництва, торгівлі споживання. Коньяк. Законодавче регулювання, критерії якості і класифікації. Регіон Коньяк. Географічні особливості, районування, виробники. Віскі. Класифікація за регіонами, країнами і видами. Ключові відмінності у сировині і технології. Основні райони виробництва Шотландського віскі. Географічні особливості і відмінності. Ірландський віскі. Базові відмінності і спільні риси. Американський віскі. Бурбон. Законодавчі вимоги, популярність, географія виробництва і споживання. Історія і регіони виготовлення. Ром. Особливості і географія виготовлення транспортування і споживання. Текіла. Регіони виробництва текіли. Масштаби і географія експорту.	лекція	[1 – 9, 11 – 18]	2
9, 10	Презентація виробництва одного з видів міцних напоїв в одній з держав світу за вибором.	сем.		2
9, 10	Характеристика промислового виготовлення основних видів міцного алкоголю в Україні.	самост.		8
11, 12	<b>ТЕМА 6. Види міцних напоїв (продовження). Напої регіонального і національного забарвлення. Спиртовмісні напої комбінованого характеру.</b> Горілка і її закордонні аналоги. Різноманітність сировини і регіонів. Джин. Історія виникнення, географія поширення, причини популярності. Біттери і бальзами. Історія виникнення і причини популярності. Лікери. Історія розвитку і міжнародного успіху. Різновиди і поширення. Регіональні і національні міцні напої. Кальвадос, шнапс, чача, граппа, sake, ракія, кашаса, абсент. Національний колорит міцного напою як основа популярності і торгівлі. Напої комбінованого характеру. Спиртні напої у стилі відомих продуктів.	лекція	[1 – 9, 11 – 18]	2
11,	Презентація виробництва одного з видів міцних	сем.		2

12	напоїв у вибраній державі світу.			
11, 12	Порівняльний аналіз балансу між внутрішнім ринком і експортом за основними видами міцних напоїв у світі.	самоств.		8
13, 14	<b>ТЕМА 7. Якість міцних напоїв. Ексклюзивність. Елітний алкоголь преміум класу</b> Якість напою. Критерії оцінювання і характеристики. Способи контролю і методи оцінки якості напою. Контрафакт і контрабанда міцних напоїв. Історія виникнення, причини процвітання, географія поширення і способи боротьби. Крафтове і домашнє виробництво міцних напоїв. Причини виникнення, історичні етапи розквіту і популярності. Крафтове виробництво. Особливості, конкурентність, зацікавленість клієнтів. Елітний алкоголь. Ексклюзивні релізи і предмети розкоші. Міцні напої як предмет колекціонування та експонати музеїв.	лекція	[2, 3 – 9, 15, 16]	2
13, 14	Методи і способи оцінювання якості міцного напою і характеристики його смакового й ароматичного профілю.	практ.		2
13, 14	Книга рекордів у світі міцних напоїв.	самоств.		7
15, 16	<b>ТЕМА 8. Глобальні аспекти виробництва і споживання міцних напоїв.</b> Мультинаціональні компанії і крафтові винокурні світового визнання. Глобальні ринки міцного алкоголю. Географія міжнародних аукціонів. Міжнародні виставки, конкурси і нагороди. Світові рейтинги. Взаємозв'язки у виробництві різних видів міцних напоїв. Міжнародні ринки і аукціони використаних діжок.	лекція	[1, 2, 3, 6, 7, 9, 11 – 18]	1,5
15, 16	Підсумкове тестування за результатами вивчення змістового модуля 2.	тест		0,5
15, 16	Географія переможців і призерів у всесвітніх рейтингових конкурсах і виставках за видами, категоріями, номінаціями	сем.		2
15, 16	Найкращі приклади і практики поєднання майстерності і досвіду виготовлення різних алкогольних напоїв в одному релізі міцного напою.	самоств.		7