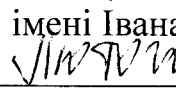
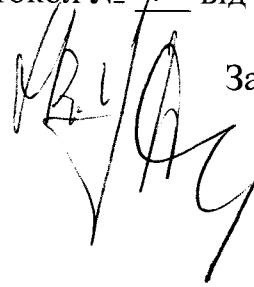


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Львівський національний університет імені Івана Франка  
Біологічний факультет  
Кафедра ботаніки

Затверджено  
на засіданні кафедри ботаніки  
біологічного факультету  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка  
(протокол № 16 від 10  р.)



Завідувач кафедри ботаніки

Віталій ГОНЧАРЕНКО

Силабус з навчальної дисципліни

«Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія»

що викладається в межах ОПП "Біотехнології та біоінженерія"  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів  
зі спеціальності 162 "Біотехнології та біоінженерія"

Львів 2025

<b>Назва курсу</b>	Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія
<b>Адреса викладання курсу</b>	вул. Грушевського 4, 79005 Львів
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	біологічний факультет, кафедра ботаніки
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	16 Хімічна та біоінженерія 162 Біотехнології та біоінженерія
<b>Викладачі курсу</b>	доцент кафедри ботаніки к.б.н. Одінцева Анастасія Валеріївна
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:anastasiya.odintsova@lnu.edu.ua">anastasiya.odintsova@lnu.edu.ua</a>
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Консультації в день проведення лекцій (за попередньою домовленістю). (вул. Грушевського 4, ауд. 326)
<b>Сторінка курсу</b>	<a href="http://e-learning.lnu.edu.ua/course/view.php?id=2374">http://e-learning.lnu.edu.ua/course/view.php?id=2374</a>
<b>Інформація про курс</b>	Дисципліна «Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія» викладається в 4 семестрі в обсязі 6 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою) і є дисципліною вільною вибору студентів.
<b>Коротка анотація курсу</b>	В курсі розглядається, з яких рослин люди традиційно виготовляли напої у різних частинах світу, які частини тіла рослин споживаються для виробництва напоїв, біологічні характеристики видів рослин – джерел виготовлення напоїв, технології виробництва найбільш поширених традиційних напоїв, харчова і культурна цінність рослин, що є джерелами рослинних напоїв. Вивчаємо регіони і умови культивування чаю, кави, какао, зернових злаків і ягідних рослин, сортове і видове різноманіття рослин, а також традиційні для України культури рослин та напої з них.
<b>Мета та цілі курсу</b>	<p><b>Метою</b> вивчення вибіркової дисципліни «Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія» є ознайомлення студентів з ботанічною характеристикою, поширенням і харчовими властивостями рослин, які є джерелом виробництва традиційних напоїв.</p> <p>Основними <b>завданнями</b> вивчення дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ вивчити наукові назви, систематичне положення і ботанічні характеристики рослин – сировини традиційних напоїв;</li> <li>➤ з'ясувати природне поширення та область</li> </ul>

	<p>культивування на земній кулі рослин – джерел традиційних напоїв;</p> <p>➤ розглянути смакові характеристики, прийоми виробництва та історію використання рослинних джерел традиційних напоїв.</p>
<p><b>Література для вивчення дисципліни</b></p>	<p><b>Основна література:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вотсон Н. Пиво. Еволюція смаку в 50 стилях. – Київ: Yakaboo Publishing, 2021. – 216 с.</li> <li>2. Десол Р., Таттерсол І. Пиво. Історія і наука. – Київ: Наш Формат, 2020. – 256 с.</li> <li>3. Карлсен З., Майклмен Д. Нові кавові правила. – Київ: Видавництво Старого Лева, 2021. – 160 с.</li> <li>4. Кларк О. Історія вина в 100 пляшках. – Київ: Жорж, 2022. – 224 с.</li> <li>5. Кокс Д. Все про виноград і вино. Вичерпний посібник для виноградарів і виноробів. Лілея-НВ, 2017. – 234 с.</li> <li>6. Мустафін О. Напій змін. Як кава створила сучасний світ. Київ: Фолю, 2018. – 192 с.</li> <li>7. Олгоф Ф. Вино і філософія. Симпозіум думки і келиха. Перекл. П.Таращук. – Київ: Темпора, 2010. – 368 с.</li> <li>8. Пакетт М., Геммек Дж. Wine folly. Усе, що треба знати про вино / Пер. з англ. О. Горба. – Київ: Вид-во Старого Лева, 2018. 240 с. [Wine folly. Essential guide to Wine. Puckette M., Hammack J: 2015. Wine Folly]</li> <li>9. Стівенсон Т. Одиссея віскі. Допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон. – Київ: Vivat, 2021. – 288 с.</li> <li>10. Турунен А. Дух сп'яніння. Історія звичаїв уживання алкогольних напоїв. – Ніка-Центр, Анетти Антоненко, Колекція. Два кольори, 2019. – 224 с.</li> <li>11. Форсайт М. Коротка історія пияцтва / Перекл. В. Махонін. – Київ: Фолю, 2019. – 192 с.</li> <li>12. WeWineGuide. Путівник по винно-гастрономічних маршрутах. Україна. Молдова. Грузія / WeWineGroup, 2021. – 212 с.</li> <li>13. Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу / Мюльке К., Сом А. – Київ: Yakaboo Publishing, 2021. – 272 с.</li> </ol> <p><b>Інформаційні ресурси:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Алкогольні напої. Cited 9 January 2020. [Available at <a href="https://razliv.com.ua/">https://razliv.com.ua/</a></li> <li>15. Amy Stewart. New York Times Bestselling Author of «Girl Waits with Gun» and «Drunken Botanist». Cited 3 January 2020. [Available at</li> </ol>

	<p><a href="https://www.amystewart.com/books/">https://www.amystewart.com/books/</a></p> <p>16. WineFolly, LLC Site. Cited 9 January 2020. [Available at <a href="https://winefolly.com/">https://winefolly.com/</a>]</p> <p>17. COCCHI. BOTANICAL LIBRARY. Cited 9 January 2020. [Available at <a href="https://www.cocchi.it/en/botanical-library/">https://www.cocchi.it/en/botanical-library/</a>].</p> <p>18. Stevens P. F. Angiosperm Phylogeny Website. Version 14, July 2017 [2001 and more or less continuously updated since]. Cited 9 January 2020. [Available at <a href="http://www.mobot.org/MOBOT/research/APweb/">http://www.mobot.org/MOBOT/research/APweb/</a>].</p>
<b>Тривалість курсу</b>	один семестр
<b>Обсяг курсу</b>	180 год, з яких 32 год. лекції, 32 год. практи., 116 год. самостійної роботи
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p><b>знати</b> наукові назви, систематичне положення і ботанічні характеристики рослин – сировини традиційних напоїв; природне поширення та область культивування на земній кулі рослин – джерел традиційних напоїв; технології виробництва основних традиційних напоїв та історію використання рослинних джерел традиційних напоїв.</p> <p><b>вміти</b> характеризувати рослинні джерела традиційних напоїв за категорією напою; пояснювати походження рослинної сировини, технологію виробництва та історію напою.</p>
<b>Ключові слова</b>	ареал виду, центри походження рослин, плодови рослини, ароматичні рослини, виноград, злакові, рослинні джерела спиртів, тонізуючі напої, продукти бродіння, національні традиції виноробства
<b>Формат курсу</b>	очний / змішаний
	проведення лекцій, практичних, індивідуальна та самостійна робота
<b>Теми</b>	Наведено у таблицях 1 і 2
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	залік у кінці семестру
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань із ботаніки, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету.
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	лекції, презентація, розповідь, пояснення, дискусія, підготовка індивідуальних завдань, обговорення тематичного форуму, спільна робота в LMS Moodle, інтерактивні методи
<b>Необхідне</b>	персональний комп'ютер, доступ до інтернету,

<b>обладнання</b>	загальноживані комп'ютерні програми і операційні системи, проектор
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.</p> <p>Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. індивідуальні завдання, 3 статті у глосарії – 30 балів,</li> <li>2. усне повідомлення – 12 балів,</li> <li>3. участь у роботі форуму, 2 дописи – 10 балів,</li> <li>4. виконання всіх практичних робіт – 48 балів,</li> </ol> <p>Залік студент отримує на підставі додавання результатів усіх виконаних робіт протягом семестру.</p>
<b>Питання до модульних контролів (замірів знань)</b>	<p>Завдання для обговорення містять питання з таких тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рослини як джерело сировини для напоїв.</li> <li>2. Органи рослини, з яких виготовляють напої.</li> <li>3. Центри походження культурних рослин.</li> <li>4. Біологічні характеристики рослин-сировини чаїв та інших тонізуючих напоїв.</li> <li>5. Традиції виробництва і споживання чаю, кави, какао, мате, каркаде, ройбуша.</li> <li>6. Сортове різноманіття та технології приготування чаю.</li> <li>7. Сортове різноманіття та технології приготування кави.</li> <li>8. Фруктові та овочеві безалкогольні напої.</li> <li>9. Біологічні характеристики плодово-ягідних рослин.</li> <li>10. Біологічні характеристики та сортове різноманіття винограду.</li> <li>11. Виноробство Старого і Нового Світу.</li> <li>12. Сучасне виноробство в Україні.</li> <li>13. Основні етапи роботи винороба.</li> <li>14. Традиції виноградарства і виноробства в різних країнах.</li> <li>15. Типи напоїв - продуктів бродіння і дистиляції винограду.</li> <li>16. Напої - продукти бродіння і дистиляції інших плодових рослин.</li> <li>17. Типи напоїв - продуктів бродіння і дистиляції хлібних злаків.</li> <li>18. Типи напоїв - продуктів бродіння і дистиляції іншої основної сировини.</li> <li>19. Класифікація спиртів. Напої з різних спиртів.</li> <li>20. Біологічні характеристики рослин – джерел виготовлення спирту.</li> <li>21. Типи ароматизованих напоїв.</li> <li>22. Біологічні характеристики пряно-ароматичних рослин, які використовуються як інгредієнти для настоювання напоїв.</li> </ol>

<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу
-------------------	---

Таблиця 1

## Схема курсу «Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія»

Тиждень	Тема занять (перелік питань)	Форма діяльності та обсяг годин	Термін виконання
1.	Рослини як сировина для традиційних напоїв. Типи напоїв.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
2.	Центри походження культурних рослин.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
3.	Чай та інші напої, відомі як чаї. Кава, какао.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
4.	Плодово-ягідні рослини. Систематичне положення та ботанічна характеристика плодово-ягідних рослин	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
5.	Фруктові та овочеві напої та трав'яні відвари.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
6.	Напої – продукти бродіння (історія, технологія, класифікація).	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
7.	Виноград як сировина для напоїв. Країни і традиції виноробства. Законодавчі акти країн з регуляції виноробства і захисту географічних найменувань виноробної продукції	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
8.	Різноманіття напоїв з винограду, продукти бродіння. Класифікація напоїв з винограду	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
9.	Міцні напої з винограду. Технології дистиляції	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
10.	Інші напої з винограду. Фруктові дистиляти.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень

11.	Напої з іншої основної сировини та історія їх появи	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
12.	Зернові злаки як рослинний ресурс харчування. Напої з хлібних злаків – продукти бродіння.	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
13.	Міцні напої з хлібних злаків. Традиції, технології та основні регіони виготовлення	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
14.	Рослинні джерела спиртів. Типи спиртів. Ароматизовані напої з рослин	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
15.	Пряно-ароматичні рослини, які використовуються у виробництві напоїв. Технології ароматизації	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень
16.	Найпоширеніші напої XX-XXI століття та рослинні інгредієнти для них	Лекції – 2 год, практичні – 2 год, самостійна робота – 6 год	1 тиждень

Таблиця 2

Теми самостійних робіт до курсу  
«Традиційні напої світу: ботанічні ресурси і географія»

Тема і питання, що розглядаються	Обсяг
<p><b>1. Робота у форумі з обговорення чотирьох запропонованих тем в LMS Moodle:</b></p> <p>1. Тонізуючі напої – традиції та технології виготовлення. 2. Екзотичні плоди та напої з них. 3. Традиції виноробства. 4. Руйнівна пристрасть.</p>	2 год
<p><b>2. Виконання трьох статей у глосарії в LMS Moodle з запропонованих тем в межах розділів:</b></p> <p>1. Тонізуючі напої 2. Фрукти і фруктові напої 3. Сорти винограду і регіони виноградарства 4. Рослини і технології, які використовують у виробництві вина 5. Різноманіття напоїв з винограду 6. Фруктові дистилати. 7. Напої з іншої основної сировини. 8. Європейські традиції святкування праці винороба.</p>	12 год

9. Різноманіття напоїв із хлібних злаків 10. Рослинні джерела спиртів. 11. Різноманіття ароматизованих напоїв з рослин. 12. Рослинні компоненти популярних напоїв XX-XXI століття. 13. Рослини, які використовуються для ароматизації напоїв.	
<b>3. Підготовка доповіді з одної обраної теми в межах розділів, наведених для статей у глосарії</b>	6 год.

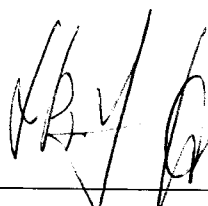
Автор



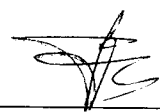
Анастасія ОДИНЦОВА

"ПОГОДЖЕНО"

Голова методичної ради  
біологічного факультету  
Віталій ГОНЧАРЕНКО



" 10 " листопада 2025 р.



Гарант ОПП  
Віктор ФЕДОРЕНКО

" 10 " ор 2025 р.