

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Факультет економічний

“\_\_18\_\_”\_\_червня\_2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ**

**Галузь знань:** J Транспорт та послуги

**Спеціальність** J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

**Освітня програма** Готельно-ресторанна справа

**Факультет (ННІ)** Економічний

**Розробники:** доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.т.н., доц.,  
Сергій НЕІЛЕНКО

Київ – 2026 р.

## Опис навчальної дисципліни

### «Технологія напоїв»

Освітня компонента «Технологія напоїв» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань з теоретичних основ виробництва та споживання алкогольних і безалкогольних напоїв, власного та промислового виробництва. В основу вивчення курсу покладено формування базових знань з технології напоїв промислового і власного виробництва, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв у закладах ресторанного господарства. Серед основних завдань курсу опанувати знання щодо асортименту та технології напоїв власного виробництва; класифікацією та технологією алкогольних і безалкогольних напоїв промислового виробництва.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Технологія напоїв»: «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	2	2
Семестр	3	3
Лекційні заняття	30 год.	6 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	6 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	60 год.	104 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

## **1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета:** вивчення дисципліни є формування знань та вмінь з технології напоїв промислового та власного виробництва при організації роботи різних закладів ресторанного господарства та обслуговування в них споживачів; формування базових знань з технології алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

**Завдання:** вивчення дисципліни є надання здобувачам вищої освіти знань та вмінь щодо асортименту і характеристик напоїв промислового та власного виробництва, особливостей технології напоїв різних країн, організації виробничої й обслуговуючої діяльності, методів, особливостей подачі та дегустації відповідних видів напоїв.

### ***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК):*** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### ***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

### ***спеціальні (фахові) компетентності (СК):***

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

### ***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Технологія алкогольних напоїв														
Тема 1. Характеристика сировини у виробництві напоїв.	1-2	14	4	4			6	16	1	1				14
Тема 2. Технологія міцних алкогольних напоїв	3-4	16	4	4			8	14	1	1				12
Тема 3. Технологія вина.	5-6	16	4	4			8	14						14
Тема 4. Технологія змішаних напоїв	7-8	18	4	4			10	16	1	1				14
Разом за змістовим модулем 1		64	16	16			32	60	3	3				54
Змістовий модуль 2. Технологія безалкогольних напоїв														
Тема 5. Технологія смузі та моктейлів	9-10	18	4	4			10	20	1	1				18
Тема 6. Технологія чаю та чайних напоїв	11-12	18	4	4			10	20	1	1				18
Тема 7. Технологія кави та кавових напоїв	13-15	20	6	6			8	20	1	1				18
Разом за змістовим модулем 2		56	14	14			28	60	3	3				54
Усього годин		120	30	30			60	120	10	10				100

## 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Питання, що розглядаються	Кількість годин
1	Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	1. Класифікація сировини для виробництва напоїв: рослинна, тваринна, мінеральна. 2. Вода як основний компонент напоїв: вимоги до якості, обробка. 3. Вплив сировини на смакові, ароматичні та інші характеристики напоїв. 4. Сучасні тенденції у виборі сировини для виробництва напоїв.	4

2	Технологія міцних алкогольних напоїв	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні етапи виробництва міцних алкогольних напоїв: підготовка сировини, бродіння, дистиляція, витримка.</li> <li>2. Технологія виробництва різних видів міцних алкогольних напоїв: віскі, ром, горілка, бренді, текіла.</li> <li>3. Контроль якості та стандарти виробництва міцних алкогольних напоїв.</li> <li>4. Вплив витримки на формування смаку та аромату міцних алкогольних напоїв.</li> </ol>	4
3	Технологія вина	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація вин: за кольором, вмістом цукру, способом виробництва.</li> <li>2. Технологія виробництва білих, червоних та рожевих вин.</li> <li>3. Особливості виробництва ігристих та кріплених вин.</li> <li>4. Фактори, що впливають на якість вина: сорт винограду, клімат, технологія виробництва.</li> </ol>	4
4	Технологія змішаних напоїв	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація змішаних напоїв: коктейлі, лонг дрінки, шот дрінки.</li> <li>2. Основні методи приготування змішаних напоїв: шейк, стір, білд.</li> <li>3. Історія та класифікація коктейлів.</li> <li>4. Правила поєднання інгредієнтів у змішаних напоях.</li> </ol>	4
5	Технологія смузі та моктейлів	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смузі: види, технологія приготування, корисні властивості.</li> <li>2. Моктейлі: історія, класифікація, особливості приготування.</li> <li>3. Використання фруктів, овочів, зелені та інших інгредієнтів у смузі та моктейлях.</li> <li>4. Сучасні тенденції у приготуванні смузі та моктейлів.</li> </ol>	4
6	Технологія чаю та чайних напоїв	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація чаю: за видом чайної рослини, способом обробки, ступенем ферментації.</li> <li>2. Технологія виробництва різних видів чаю: чорного, зеленого, білого, улун.</li> <li>3. Приготування та подача чаю: традиційні та сучасні методи.</li> <li>4. Чайні напої: трав'яні чаї, фруктові чаї, чай з додаванням спецій.</li> </ol>	4

7	Технологія кави та кавових напоїв	<p>1. Класифікація кави: за видом кавового дерева, ступенем обсмаження, способом обробки.</p> <p>2. Технологія приготування кави: еспресо, фільтр-кава, френч-прес, аеропрес.</p> <p>3. Кавові напої: капучино, лате, макіато, американо, мокачино.</p> <p>4. Альтернативні способи приготування кави: колд брью, нітро кави.</p>	6
---	-----------------------------------	---	---

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p><b>Тема 1. Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв</b></p> <p>Практичне заняття 1</p> <p>1. Класифікація сировини за походженням та призначенням для різних категорій напоїв (фруктові, овочеві, злакові, молочні).</p> <p>2. Оцінка впливу фізико-хімічних показників води (жорсткість, мінералізація, рН) на якість готового напою.</p> <p>Практичне заняття 2</p> <p>1. Аналіз впливу адитивних компонентів (цукор, кислоти, ароматизатори, барвники) на органолептичні властивості напоїв.</p> <p>2. Дослідження сучасних тенденцій у використанні органічної та натуральної сировини у виробництві напоїв.</p>	4
2	<p><b>Тема 2. Технологія міцних алкогольних напоїв</b></p> <p>Практичне заняття 3</p> <p>1. Етапи підготовки сировини (солод, зерно, фрукти) та особливості бродіння для різних видів дистилятів.</p> <p>2. Порівняльний аналіз методів дистиляції (періодична, безперервна) та їх вплив на профіль міцних напоїв.</p> <p>Практичне заняття 4</p> <p>1. Вивчення впливу витримки у дубових бочках на формування кольору, аромату та смаку віскі та бренді.</p> <p>2. Оцінка якісних показників готової продукції: міцність, чистота, відсутність домішок.</p>	4
3	<p><b>Тема 3. Технологія вина.</b></p> <p>Практичне заняття 5</p> <p>1. Аналіз сортів винограду та їх вплив на формування букета і смаку різних видів вин.</p> <p>2. Особливості ферментації та мацерації при виробництві червоних та білих вин.</p>	4

	<p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>1. Технологія виробництва ігристих вин (шампанський, резервуарний метод) та кріплених вин (портвейн, херес, мадера).</p> <p>2. Правила дегустації вина та оцінка його органолептичних властивостей.</p>	
4	<p style="text-align: center;"><b>Тема 4. Технологія змішаних напоїв</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>1. Вивчення основних груп змішаних напоїв та їх інгредієнтного складу (коктейлі, лонг дрінки, шоти).</p> <p>2. Практичне відпрацювання базових методів приготування коктейлів: шейк, стір, білд, фроу.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>1. Комбінування інгредієнтів для створення збалансованих смакових профілів змішаних напоїв.</p> <p>2. Естетичне оформлення та подача коктейлів: вибір посуду, гарнірів, елементів декору.</p>	4
5	<p style="text-align: center;"><b>Тема 5. Технологія смузі та моктейлів</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>1. Підбір та підготовка фруктів, овочів, зелені та суперфудів для приготування смузі.</p> <p>2. Розробка рецептур смузі з урахуванням дієтичних потреб та смакових вподобань.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 10</b></p> <p>1. Створення оригінальних моктейлів на основі безалкогольних інгредієнтів (соки, сиропи, пюре, прянощі).</p> <p>2. Використання сучасних технік для покращення текстури та зовнішнього вигляду смузі та моктейлів.</p>	4
6	<p style="text-align: center;"><b>Тема 6. Технологія чаю та чайних напоїв</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 11</b></p> <p>1. Методи заварювання різних видів чаю (чорний, зелений, білий, улун) та їх вплив на смак і аромат.</p> <p>2. Особливості приготування трав'яних та фруктових чаїв: вибір інгредієнтів, пропорції, час настоювання.</p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 12</b></p> <p>1. Приготування охолоджених чайних напоїв: айс-ті, холодні чайні коктейлі.</p> <p>2. Традиції чаювання у різних культурах та їх інтеграція у туристичні програми.</p>	4
7	<p style="text-align: center;"><b>Тема 7. Технологія кави та кавових напоїв</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Практичне заняття 13</b></p> <p>1. Розуміння ступенів обсмаження кавових зерен та їх впливу на смаковий профіль готового напою.</p>	6

<p>2. Практичне приготування базових кавових напоїв на основі еспресо (капучино, лате, американо).  <b>Практичне заняття 14</b></p> <p>1. Опанування технік латте-арту та формування молочної піни для кавових напоїв.  2. Приготування альтернативних кавових напоїв: колд брю, пурвер, аеропрес.  <b>Практичне заняття 15</b></p> <p>1. Вивчення основних видів кавових напоїв з додаванням сиропів, спецій та алкоголю.  2. Організація дегустації кави (капінг) для оцінки якості та ідентифікації смакових нот.</p>	
<b>Всього</b>	<b>30</b>

### **5. Теми самостійної роботи**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристика основних видів сировини у виробництві напоїв	6
2	Технологія міцних алкогольних напоїв	8
3	Технологія вина.	8
4	Технологія змішаних напоїв	10
5	Технологія смузі та моктейлів	10
6	Технологія чаю та чайних напоїв	10
7	Технологія кави та кавових напоїв	8
	<b>Всього</b>	<b>60</b>

### **6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:**

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати та презентації;
- захист практичних робіт;

### **7. Методи навчання:**

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анутовання, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України». Оцінюються наступні види діяльності здобувача освіти:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Технологія алкогольних напоїв</b>		
Практична робота 1-2	ПРН 05 <b>ЗНАТИ:</b> Основні види сировини для алкогольних і безалкогольних напоїв. Вимоги до якості сировини. Основні фізико-хімічні властивості інгредієнтів. <b>ВМІТИ:</b> Визначати відповідність сировини технологічним вимогам; розпізнавати види сировини за органолептичними показниками; обирати відповідну сировину для конкретного типу напою. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 10)	20
Практична робота 3-4	ПРН 05, ПРН 06, ПРН 14 <b>ЗНАТИ:</b> Технології виробництва горілки, коньяку, віскі, рому; вимоги до якості; етапи: бродіння, перегонка, витримка. <b>ВМІТИ:</b> Аналізувати технологічні схеми; оцінювати якість продукції; пояснювати відмінності між видами напоїв. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	20
Практична робота 5-6	ПРН 05, ПРН 06, ПРН 12 <b>ЗНАТИ:</b> Види вин; етапи виноробства; поняття терруару. <b>ВМІТИ:</b> Визначати технологічні відмінності між видами вин; аналізувати вплив сировини; вести дегустаційні описи. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	20
Практична робота 7-8	ПРН 05, ПРН 12 <b>ЗНАТИ:</b> Класифікація коктейлів; методи приготування; інструменти бармена.	20

	<b>ВМІТИ:</b> Готувати базові коктейлі; розраховувати пропорції; дотримуватись правил подачі. (ЗК 03, ЗК 05, СК 06, СК 11)	
Самостійна робота до модуля 1	Аналіз асортименту алкогольних напоїв популярних мереж закладів ресторанного господарства	10
Модульна контрольна робота 1	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 1	10
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Технологія безалкогольних напоїв</b>		
Практична робота 9-10	ПРН 05, ПРН 06 <b>ЗНАТИ:</b> Види фруктових і овочевих інгредієнтів; особливості приготування здорових напоїв; харчову цінність смузі. <b>ВМІТИ:</b> Створювати збалансовані технології; оцінювати поживну цінність; працювати з обладнанням. (ЗК 03, ЗК 09, СК 06, СК 11)	25
Практична робота 11-12	ПРН 05, ПРН 06 <b>ЗНАТИ:</b> Види чаю; процес ферментації; методи заварювання. <b>ВМІТИ:</b> Визначати якість сировини; описувати смакові відтінки; проводити чайну церемонію. (ЗК 03, ЗК 05, ЗК 09, СК 06, СК 11)	25
Практична робота 13-15	ПРН 05, ПРН 06 <b>ЗНАТИ:</b> Види кавових зерен; методи обробки; способи приготування. <b>ВМІТИ:</b> Готувати каву різними способами; визначати якість зерна; працювати з кавоваркою. (ЗК 03, ЗК 05, ЗК 09, СК 06, СК 11)	25
Самостійна робота до модуля 2	Аналіз асортименту безалкогольних напоїв популярних мереж закладів ресторанного господарства	15
Модульна контрольна робота 2	Перевірка теоретичних знань і практичних вмінь до тем з модуля 2	10
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота (M1 + M2)/2 × 0,7</b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>	<b>Підсумковий контроль</b>	<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>100</b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)	Оцінка за національною системою
90-100 відмінно	90-100 відмінно
74-89 добре	74-89 добре
60-73 задовільно	60-73 задовільно
0-59 незадовільно	0-59 незадовільно

## 8.3. Політика оцінювання

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{НР}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$ .

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>)
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185.

2. Perez-Puyana, V. M., Romero, A., & Jiménez-Rosado, M. (2025). Novel Food and Beverages: Production and Characterization: 2nd Edition. *Foods*, 14(13), 2349. <https://doi.org/10.3390/foods14132349>
3. Datta, B., Buehler, M. J., Chow, Y., Gligoric, K., Jurafsky, D., Kaplan, D. L., ... & Kuhl, E. (2025). AI for Sustainable Future Foods. *arXiv preprint arXiv:2509.21556*.
4. Al-Kharousi ZS. Highlighting Lactic Acid Bacteria in Beverages: Diversity, Fermentation, Challenges, and Future Perspectives. *Foods*. 2025 Jun 10;14(12):2043. doi: 10.3390/foods14122043. PMID: 40565651; PMCID: PMC12191484.
5. Di Renzo, T., & Reale, A. (2025). Process Optimization and Quality Improvement of Fermented Foods and Beverages. *Foods*, 14(7), 1238. <https://doi.org/10.3390/foods14071238>
6. Soliman, T.N., Badr, A.N., Abu Safe, F.A.A. *et al.* Synergistic antifungal and anti-aflatoxigenic effects of lactic acid bacteria and golden berry in a functional high-protein beverage. *Sci Rep* 15, 43378 (2025). <https://doi.org/10.1038/s41598-025-24160-y>
7. Пушка О.С., Матюшенко Р.В., Цирульнікова В.В., Сильчук Т.А. та інші. Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник. Київ: Інкос, 2021. 434 с.
8. Майкова С.Ю., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. Київ: Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
9. Савченко О.А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А. та ін. Загальні технології харчової промисловості: навч. Посібник. Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2021. 293 с.
10. Managing Wine Quality. Volume 1 : Viticulture and Wine Quality. edited by A. G. Reynolds. 2nd Edition. Cambridge : Elsevier Science & Technology, 2022. 805 p.
11. Pros. J. Herz, G. Conley. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing. Beverly : Voyageur Press, 2021. 216 p.
12. Goode J. Wine Science. The Application of Science in wine - from Wine to Glass. Mitchell Beazley, 2021. 224 p.
13. Пакетт М., Геммек Д. Wine Folly. Усе, що треба знати про вино : практ. путівник по винах. пер. з англ. О. Горби. Львів : Вид-во Старого Лева, 2021. 240 с.
14. Руденко В.О., Неїленко С.М. Інноваційні технології в барах. *The VII International Scientific and Practical Conference "Information technologies in education, technology and industry "*, February 19-21, 2024, Madrid, Spain. С. 151-154.
15. Неїленко С. М., Лисенко Ю.С. Інновації у виготовлені продуктів харчування: нановино та наноморозиво. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф.*, Київ, 23–24 берез., 2022 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. С. 118-120.
16. Гуща Є. А., Неїленко С. М. Використання рослинного молока для приготування страв і напоїв в закладах ресторанного господарства. *Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку і права: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції* (Полтава, 1 березня 2021 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2021. С. 36-38.