

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

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва навчальної дисципліни)

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

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, вібіркова
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання денна
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних робіт з навчальної дисципліни
Дегустаційна оцінка вина та напоїв

_____ (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)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено 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)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте фактори, що впливають на склад та властивості винограду та вина.
2. Проаналізувати основні правила дегустації вин..
3. Проаналізувати особливості дегустації коньяків.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте методи оцінки дегустаційних здатностей.
2. Надайте характеристику еталонним винам як основі порівняльної дегустації.
3. Проаналізувати спеціальні прийоми органолептичного аналізу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити об'єктивні та суб'єктивні фактори, що впливають на роботу дегустаторів.
2. Надайте оцінку проведенню міжнародних конкурсів вин.
3. Наведіть основні правила дегустації мінеральних вод.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Надайте характеристику органолептичних методів дегустації.
2. Проаналізуйте загальні умови проведення дегустації.
3. Дати оцінку щодо оформлення дегустаційних аркушів. Основні системи бальної оцінки вина.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

- Проаналізуйте фактори, що впливають на формування та зберігання якості продуктів
- Охарактеризуйте дегустацію як метод оцінки та управління якістю виноробної продукції.
- Проаналізуйте підготовку вина до дегустації. Правила подачі проб різних типів вин.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити психофізіологічні основи органолептики.
2. Дати оцінку фізіолого-психологічним основам органолептичних методів дегустації.
3. Дати характеристику п'яти груп органолептичних методів визначення якості продуктів.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Охарактеризуйте смаковий аналізатор людини і смакові сприйняття.
2. Дати оцінку теорії сприйняття смаку та механізму функціонування органа смаку.
3. Проаналізувати порядок створення дегустаційної комісії та її функції.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати класифікацію запахів. .Визначити роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів. .Окреслити вплив зовнішніх умов на відчуття запаху.
2. Проаналізувати експертну методологію у дегустаційному аналізі.
3. Проаналізувати фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб’єктивні та об’єктивні.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв _____
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізуйте роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі напоїв.
2. Дати оцінку техніці дегустації безалкогольних напоїв.
3. Проаналізуйте особливості дегустації квасу.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Дегустаційна оцінка вина та напоїв
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку техніці дегустації пива .
2. Визначити особливості дегустації ізотоніків.
3. Визначити особливості дегустації гристих вин.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис