

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ 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)

спеціалізація _____ 181-02 «Технологія продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

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)

Змістовий модуль № 1

Тема 1. Загальні відомості про науку органолептики.

- 1.1. Органолептичний аналіз та органолептична оцінка.
- 1.2. Фактори, що впливають на формування та зберігання якості продуктів.
- 1.3. Типова класифікація показників якості.

Тема 2. Психофізіологічні основи органолептики.

- 2.1. Фізіолого-психологічні основи органолептичних методів.
- 2.2. Характеристика п'яти груп органолептичних методів визначення якості продуктів.

Тема 3. Методи дегустаційного аналізу.

- 3.1. Характеристика методів дегустаційного аналізу: методи переваги якості одного продукту над іншим; методи, що базуються на відмінностях; методи, що описують сукупність параметрів, що визначають властивості продукту.

Тема 4. Організація сучасного дегустаційного аналізу.

- 4.1. Загальні правила відбору проб, вимоги до приміщення, підготовка зразків та проведення випробувань.
- 4.2. Порядок створення дегустаційної комісії та її функції. Види дегустацій.

Тема 5. Експертна методологія у дегустаційному аналізі.

- 5.1. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб'єктивні та об'єктивні.
- 5.2. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості

Змістовий модуль № 2

Тема 6. Види дегустацій у виноробній промисловості.

- 6.1. Підготовка до дегустації. Відбір проб для дегустації. Дегустаційний посуд. Час проведення дегустації.
- 6.2. Кількість зразків та порядок їх подачі на дегустацію. Оформлення документів дегустації.

Тема 7. Техніка дегустації вина.

- 7.1. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку. Характеристика типичності та гармонії вина.
- 7.2. Особливості дегустації гристих вин.
- 7.3. Особливості дегустації коньяків.

Тема 8. Техніка дегустації безалкогольних напоїв.

Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії безалкогольних напоїв.

7.2. Особливості дегустації тоніків.

7.3. Особливості дегустації ізотоніків.

7.4. Особливості дегустації квасу.

7.5. Особливості дегустації мінеральної води.

Тема 9. Техніка дегустації пива

Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1	Голуб О.В. Дегустационный анализ. – М:Кемерово, 2003. – 129с.
2	Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. – М.: Издатель торговый центр "Маркетинг", 2001. – 184с.
3	Востриков С.В., Губрий Г.Г., Мальцева О.Ю. Основы органолептического анализа спиртных, слабоградусных и безалкогольных напитков. — М: Пищевая промышленность, 1998.
4	Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. - Симферополь: Таврида, 2001. – 624 с.
5	Валуйко Г.Г. Теория и практика дегустации вин. //Г.Г. Валуйко , Е.П.Шольц – Куликов - Симферополь: Таврида, 2-е изд., 2005. – 232 с.
6	Герасимов М.А. Технология вина.- 3-е изд.— М.:Пищевая промышленность, 1964.– 639с.
7	Ковалевський К..А. Технология и техника виноделия. //К.А.Ковалевський, Н.И. Ксенжук, Н.И. Слезко. – Киев.: Фирма «ИНКОС», 2004. – 560 с.
8	Косюра В.Т. Основы виноделия. // В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с.

Допоміжна література

9	Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основы сенсорного анализа: навч. Посібник. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2004.
10	Малыгина В. Д., Какунина В.В. Основы сенсорного анализа: Методичні рекомендації щодо вивчення курсу та виконання лабораторних робіт – Донецьк.: ДонДУЕТ, 2004

11	Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. — М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2001.
12	Снегирева И.А., Соловьева О.И. Методы проверки сенсорной чувствительности дегустаторов: учебное пособие. — М.: Издание МКомИ, 1990.
13	СТ СЭВ 5216–85. Методы определения сенсорных способностей дегустаторов.
14	СТ СЭВ 4710–84. Общие условия проведения органолептической оценки

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Кафедра технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХПІ»: <https://web.kpi.kharkov.ua/tg/>