

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 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 бродильних виробництв та 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)

Харків – 2019 рік

1. Дайте визначення поняттям органолептичний аналіз та органолептична оцінка.
2. Охарактеризуйте фактори, що впливають на формування та зберігання якості продуктів.
3. Наведіть типову класифікацію показників якості.
4. Наведіть фізіолого-психологічні основи органолептичних методів.
5. Надайте характеристику п'яти груп органолептичних методів визначення якості продуктів.
6. 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.
7. Наведіть принципи організації сучасного дегустаційного аналізу.
8. Загальні правила відбору проб, вимоги до приміщення, підготовка зразків та проведення випробувань.
9. Порядок створення дегустаційної комісії та її функції. Види дегустацій.
10. Експертна методологія у дегустаційному аналізі.
11. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб'єктивні та об'єктивні.
12. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості
13. Підготовка до дегустації. Відбір проб для дегустації. Дегустаційний посуд.
Час проведення дегустації.
14. Кількість зразків та порядок їх подачі на дегустацію. Оформлення документів дегустації.