

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №2 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 «Технології 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. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету.
Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії вина.
2. Особливості дегустації грисних вин.
3. Особливості дегустації коньяків.
4. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету.
Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії безалкогольних напоїв.
5. Особливості дегустації тоніків.
6. Особливості дегустації ізотоніків.
7. Особливості дегустації квасу.
8. Особливості дегустації мінеральної води.
9. Техніка дегустації пива. Характеристика зовнішнього вигляду.
Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку.
10. Особливості дегустації вин типу портвейн.
11. Особливості дегустації вин типу мадейра.
12. Особливості дегустації вин типу херес.