

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння
(назва)

КЕЙС ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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 _____ 181-01 «Технології продуктів бродіння і вчоробства»
(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)

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.
15. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії вина.
16. Особливості дегустації гристих вин.
17. Особливості дегустації коньяків.

18. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету.
Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії безалкогольних напоїв.
19. Особливості дегустації тоніків.
20. Особливості дегустації ізотоніків.
21. Особливості дегустації квасу.
22. Особливості дегустації мінеральної води.
23. Техніка дегустації пива. Характеристика зовнішнього вигляду.
Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку.
24. Особливості дегустації вин типу портвейн.
25. Особливості дегустації вин типу мадейра.
26. Особливості дегустації вин типу херес.

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **9**

Навчальний предмет **Речовини супутні жирам**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3

1. Дайте визначення поняттю «речовини, супутні ацилгліцеринам жирів». Які групи речовин до них відносять?

2. Спермацет. Одержання, склад, властивості, застосування.

3. Хромогенні речовини.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **Ф.Ф.Гладкий** Екзаменатор **П.О. Некрасов**

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **9**

Навчальний предмет **Речовини супутні жирам**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4

1. Хлорорганічні пестициди. Основні відомості, методи видалення.

2. Бджолиний віск. Методи одержання, склад, властивості, застосування.

3. Цероли. Склад і властивості.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **Ф.Ф.Гладкий** Екзаменатор **П.О. Некрасов**

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **9**

Навчальний предмет **Речовини супутні жирам**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5

1. Мікотоксини. Основні відомості, методи видалення.

2. Класифікація гліцерофосфатидів із зазначенням підкласів.

3. Гліколіпіди. Загальна характеристика та властивості.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **Ф.Ф.Гладкий** Екзаменатор **П.О. Некрасов**

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **9**

Навчальний предмет **Речовини супутні жирам**

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6

1. 3,4-бензпирен. Основні відомості, методи видалення.

2. На які основні групи та за яким принципом ділять фосфоліпіди?

3. Ліпопротеїни. Властивості та фізіологічна дія.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.

Зав. кафедрою **Ф.Ф.Гладкий** Екзаменатор **П.О. Некрасов**

(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **9**

Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7

1. Що таке воски? Фізичні та хімічні властивості восків.

2. Фізичні і хімічні властивості гліцерофосфатидів.

3. Вуглеводні і їх похідні.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від « » 20 р.

Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9

Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8

1. Домішки металів, шляхи їх потрапляння до жирів та вплив на властивості останніх при зберіганні.

2. Що таке фосфоліпіди? Наведіть їхню структурну формулу в загальному виді з розшифруванням елементів.

3. Стероли. Класифікація, фізіологічна дія, властивості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від « » 20 р.

Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9

Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9

1. Жи́рні кислоти як речовини, супутні ацилгліцери́нам у жирах.
Яким образом утворюються?

2. Рослинні воски. Основні відомості, склад, властивості, застосування.

3. Вітаміни групи К: властивості та фізіологічна дія.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9

Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10

1. Вплив низько- і високомолекулярних кислот на споживчі властивості жирів.

2. Дайте визначення поняттям «вітаміни», «провітаміни», «вітамери».

3. Токофероли: властивості і фізіологічна дія.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9

Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11

1. Шерстяний віск. Одержання, склад, властивості, застосування.

2. Класифікація вітамінів.

3. Хлорофіли: основні відомості й властивості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9
Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12

1. Здатність фосфоліпідів до гідратації. Негідратуємі форми фосфоліпідів: причини появи та методи видалення.

2. Стероли. Класифікація, фізіологічна дія, властивості.

3. Ретинол: властивості та фізіологічна дія.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9
Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13

1. Монтанний віск. Одержання, склад, властивості, застосування.

2. Мікотоксини. Основні відомості, методи видалення.

3. Ретинол: властивості та фізіологічна дія.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9
Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14

1. Що таке воски? Фізичні та хімічні властивості восків.

2. Вплив фосфоліпідів на лужну нейтралізацію і вінтерізацію олій.

3. Госипол: основні відомості й властивості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 9
Навчальний предмет Речовини супутні жирам

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15

1. Рослинні воски. Основні відомості, склад, властивості, застосування.

2. Вплив фосфоліпідів на сорбційну очистку олій і на гідрогенізацію.

3. Речовини, що обумовлюють смак і запах жирів.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння
протокол № _____ від «_____» _____ 20__ р.
Зав. кафедрою Ф.Ф.Гладкий Екзаменатор П.О. Некрасов
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)
