

**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

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ 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

Робоча програма 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)

Робоча програма розглянута та затверджена 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)

## ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Шифр та назва спеціальності	ПІБ голови групи забезпечення	Підпис
181 Харчові технології	Некрасов Павло Олександрович	

Голова групи забезпечення спеціальності \_\_\_\_\_ П.О.Некрасов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

## ЛИСТ ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Дата засідання кафедри-розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Голови груп забезпечення спеціальностей

## МЕТА, КОМПЕТЕНТНОСТІ, РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета курсу** – опанування студентами теоретичними та практичними навиками основ дегустаційного аналізу якості продукції, професійних термінів органолептичного оцінювання якості готової продукції, опанування ними методами визначення якісних показників виноматеріалів, напоїв та готової продукції, їх відповідності вимогам чинних стандартів для здійснення ефективної професійної діяльності у виноробній, безалкогольній та пивоварній галузях

### **Компетентності дисципліни:**

Знання теорії та практики дегустаційної оцінки мінеральної води, безалкогольних напоїв, виготовлених на базі різної сировини, пива, всіх видів вин та коньяку.

### **Результати навчання:**

Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен уміти давати оцінку товарній якості вина та напоїв, проводити порівнянну оцінку однотипних вин та напоїв від різних виробників, проводити оцінку результатів тих чи інших технологічних впливів (факторів) на якість вина та напоїв, навчатися методиці органолептичної оцінки вин та коньяків та інших напоїв, термінології, системі прийнятої бальної оцінки, а також ознайомлення з основними типами і марками виноробної продукції, пивоварної та безалкогольної продукції . Організувати на сучасному рівні дегустаційну експертизу якості напоїв із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, які дозволяють диференціювати напої різного класу за рівнями якості.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Попередні дисципліни:	Наступні дисципліни:
Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік та звітність у галузі».	Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікєро-горілчанних виробів
	Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв Інженерне проектування бродильних виробництв, алкогольних та безалкогольних напоїв

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(розподіл навчального часу за семестрами та видами навчальних занять)

Семестр	Загальний обсяг (годин) / кредитів ECTS	З них		За видами аудиторних занять (годин)			Індивідуальні завдання студентів (КП, КР, РГ, Р, РЕ)	Поточний контроль	Семестровий контроль	
		Аудиторні заняття (годин)	Самостійна робота (годин)	Лекції	Лабораторні заняття	Практичні заняття, семінари			Контрольні роботи (кількість робіт)	Залік
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>7</b>	<b>120</b> <b>/4</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>32</b>		<b>16</b>		<b>2</b>	<b>+</b>	<b>-</b>

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загального обсягу складає 40,0 %.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п.	Види навчальних занять (Л, ЛЗ, ПЗ, СР)	Кількість годин	Назви змістових модулів. Найменування тем та питань кожного заняття. Завдання на самостійну роботу.	Рекомендована література (базова, допоміжна)
1	2	3	4	5
1	Л	2	<p style="text-align: center;"><b>Змістовий модуль № 1</b></p> <p><b>Тема 1. Загальні відомості про науку органолептика.</b>                      1.1. Органолептичний аналіз та органолептична оцінка.                      1.2. Фактори, що впливають на формування та зберігання якості продуктів.                      1.3. Типова класифікація показників якості.</p>	
2	СР	3	<p><b>Завдання на самостійну роботу</b>  <b>Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.</b> Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів.                      Характеристика відчуттів і їхня характеристика. Органи чуттів людини і фактори, що впливають на їхню чутливість.                      Топографія смакового поля поверхні язика.</p>	
3	Л	2	<p><b>Тема 2. Психофізіологічні основи органолептики.</b>                      2.1. Фізіолого-психологічні основи органолептичних методів.                      2.2. Характеристика п'яти груп органолептичних методів визначення якості продуктів.</p>	
4	СР	3	<p><b>Завдання на самостійну роботу</b>  <b>Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення.</b> Смаковий аналізатор людини і смакові сприйняття. Теорії сприйняття смаку та механізм функціонування органа смаку.                      Класифікація та характеристика смаків, топографія смакового поля поверхні язика.                      Смакові відчуття і якість продовольчих товарів.</p>	

5	ПЗ	4	<b>Практичні заняття</b> Дегустація мінеральної води	
6	Л	2	<b>Тема 3. Методи дегустаційного аналізу.</b> 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.	
7		3	<b>Тема 4. Організація сучасного дегустаційного аналізу.</b> 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..	
8	СР	2	<b>Завдання на самостійну роботу</b> <b>Відчуття запаху, його сприйняття і визначення.</b> .Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. Класифікація запахів. .Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів. .Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху..	
9	ПЗ	4	<b>Практичні заняття</b> Дегустація пива	
	Л	2	<b>Тема 5. Експертна методологія у дегустаційному аналізі.</b> 5.1. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб'єктивні та об'єктивні. 5.2. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості	
10	Л	2	<b>Змістовий модуль № 2</b> <b>Тема 6. Види дегустацій у виноробній промисловості.</b> 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.	
12	СР	3	<b>Завдання на самостійну роботу</b>	

13	ПЗ	4	Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Будова органу зору і механізм сприйняття зорових відчуттів. Функції зору і властивості зорового аналізатора. Роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі товарів <b>Практичні заняття</b> Дегустація вина
14	Л	2	<b>Тема 7. Техніка дегустації вина.</b>  7.1. Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку. Характеристика типічності та гармонії вина. 7.2. Особливості дегустації гристих вин. 7.3. Особливості дегустації коньяків.
15	Л	2	<b>Тема 8. Техніка дегустації безалкогольних напоїв.</b> 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.
16	ПЗ	4	<b>Практичні заняття</b> Дегустація безалкогольних напоїв
17	Л	2	<b>Тема 9. Техніка дегустації пива</b> Характеристика зовнішнього вигляду. Характеристика аромату та букету. Характеристика смаку.
Разом (годин)		48	



## САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва видів самостійної роботи	Кількість годин
1	Опрацювання лекційного матеріалу	16
2	Підготовка до практичних занять	8
3	Самостійне вивчення тем та питань, які не викладаються на лекційних заняттях	48
4	Виконання індивідуального завдання:	-
5	Інші види самостійної роботи	-
	Разом	72

## ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

(вид індивідуального завдання)

№ з/п	Назва індивідуального завдання	Терміни виконання (на якому тижні)

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт:

- наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних робіт;
- словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди;
- практичні: лабораторні роботи, які супроводжуються показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем;
- ігрові: розв'язання ситуаційних завдань;
- репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів та мультимедійних презентацій).

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Методи контролю якості навчання включають поточний та підсумковий контроль.

Поточний лекційний контроль здійснюється під час лекцій, лабораторних занять, а також складання студентом модульних тестів.

Поточний контроль самостійної роботи (у тому числі індивідуальної) відбувається під час консультацій при виконанні студентом завдань та їх захисті.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студента здійснюється шляхом заліку в усній та письмовій формах.

## РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ, ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА УМІНЬ (НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS)

Таблиця 1. Розподіл балів для оцінювання поточної успішності студента

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістовий модуль 1				Змістовий модуль 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
50				50				

Таблиця 2. Шкала оцінювання знань та умінь: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 ... 100	A	відмінно
82 ... 89	B	добре
74 ... 81	C	
64 ... 73	D	задовільно
60 ... 63	E	
35 ... 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0 ... 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Освітня програма першого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».
2. Робоча програма навчальної дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв».
3. Навчальний контент.
4. Кейс поточного контролю знань №1.
5. Кейс поточного контролю знань №2.
6. Кейс підсумкового контролю знань.
7. Комплексна контрольна робота.
8. Методичні вказівки для заочників.
9. Шкала та критерії оцінювання знань.

Адреса сайту, де розташовані складові навчально-методичного забезпечення навчальної дисципліни «Дегустаційна оцінка вина та напоїв»:

<https://web.kpi.kharkov.ua/tg/navchalno-metodichne-zabezpechennya/>

## 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 узд., 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/>