



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ НАПОЇВ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	бакалавр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Летуца Тетяна Миколаївна



Вища освіта за спеціальністю:

- товарознавство продовольчих продуктів, інженер-товарознавець (Харківський інститут громадського харчування);
- менеджер зовнішньо-економічної діяльності (Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів».

Вчене звання: доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи на посаді: більше 20 років

Показники професійної активності з курсу:

- авторка методичних розробок за дисципліною;
- науковий керівник дисертаційних робіт;
- Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор низки тематично спрямованих, статей;
- учасниця більше 30 наукових та методичних конференцій

телефон	0990402430	електронна пошта	lettanya@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet zoom
---------	------------	------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------	---------------------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо розуміння основних понять, структури, норм та правил в галузі ідентифікації та фальсифікації напоїв з метою виявлення підробки напоїв вітчизняного та закордонного виробництва
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо визначення критеріїв ідентифікації, видів та способів фальсифікації напоїв, володіти сучасними методами виявлення фальсифікації напоїв(ЗК3, ЗК4, ЗК9, СК2, СК3, РН2, РН11, РН12) / тестування, індивідуальні завдання ; • здатність оцінювати відповідність напоїв встановленим вимогам, проводити ідентифікаційну та товарознавчу експертизу з метою виявлення підробок та їх фальсифікації (ЗК2, ЗК4, ЗК-9, ЗК10, СК10, СК11, РН2, РН12, РН16 / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування); • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів щодо якості, безпечності, умов і термінів зберігання напоїв, визначати правові аспекти фальсифікації напоїв та заходи щодо її попередження (ЗК3, ЗК4, ЗК8, ЗК10, СК1, СК5, РН2, РН11, РН12, РН16, РН20) / лабораторні журнали, індивідуальне завдання, тестування).
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю.
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Тема	Загальні відомості	про	Практичне заняття	Розвиток	Самостійна робота	Характеристика
Лекція 1.	дегустацію	ЛЗ-1	ЛЗ-1	Розвиток дегустаційного аналізу та види дегустації. Організація проведення дегустації.	Самостійна робота	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.

		ЛЗ-2	Експертна методологія у дегустаційному аналізі. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів: суб'єктивні та об'єктивні. Взаємозв'язок органолептичних та інструментальних показників якості.		Організація сучасного дегустаційного аналізу. Загальні правила відбору проб, вимоги до приміщення, підготовка зразків та проведення випробувань.
Лекція 2.	Ідентифікація горілки	ЛЗ-3	Історія виникнення напою. Класифікація і характеристика горілки. Методи оцінки якості горілки. Особливості та технологія дегустації горілки. Культура споживання горілки		Класифікація та асортимент горілки вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту горілки; основи виробництва горілки, технологічні особливості виробництва горілки, закономірності формування якості та споживних властивостей; вимоги до якості горілки; чинники, що впливають на якість горілки; умови та терміни зберігання горілки.
Лекція 3.	Ідентифікація коньяків	ЛЗ-4	Історія виникнення напою. Класифікація й асортимент коньяків. Особливості й технологія дегустації коньяків. Методи оцінки якості коньяків. Культура споживання коньяку.		Класифікація та асортимент коньяків вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту коньяків; основи виробництва коньяків, технологічні особливості виробництва коньяків, закономірності формування якості та споживних властивостей; вимоги до якості коньяків; чинники, що впливають на якість коньяків; умови та терміни зберігання коньяків.
		ЛЗ-5	Методи оцінки якості коньяків. Культура споживання коньяку		
Лекція 4.	Ідентифікація міцних алкогольних напоїв	ЛЗ-6	Класифікація й асортимент брендів. Особливості дегустації брендів. Історія віскі. Класифікація та характеристика віскі. Особливості дегустації віскі. Методи оцінки брендів та віскі.		Класифікація та асортимент коньяків вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту коньяків; основи виробництва коньяків, технологічні особливості виробництва коньяків, закономірності формування якості та споживних властивостей; вимоги до якості коньяків; чинники, що впливають на якість коньяків; умови та терміни зберігання коньяків.
		ЛЗ-7	Історія виникнення рома. Класифікація та сорти рому. Особливості дегустації рому. Історія виникнення джина. Класифікація джину. Історія виникнення абсенту. Класифікація та марки абсенту. Виробники		Класифікація та асортимент брендів, віскі, рому, джина, абсенту, принципи формування асортименту коньяків; основи виробництва
					брендів, віскі, рому, джина, абсенту;

			абсенту	технологічні особливості виробництва бренді, віскі, рому, джина, абсенту; закономірності формування якості та споживних властивостей; вимоги до якості бренді, віскі, рому, джина, абсенту;; чинники, що впливають на якість бренді, віскі, рому, джина, абсенту;; умови та терміни зберігання бренді, віскі, рому, джина, абсенту,.
Лекція 5.	Ідентифікація вина	ЛЗ-8	Історія виникнення напою. Класифікація і характеристика асортименту вин. Правила читання етикеток вин світового виробництва. Особливості й технологія дегустації вин.	Міжнародна класифікація вина. Поняття класифікація вин. Класифікація вин на натуральні вина і вермути, на сортові і купажні, на перенасичені вуглекислотою і тихі. Класифікація вин по вмісту цукру. Поняття процесу кріплення або спиртування. Класифікація десертних, напівдесертних, лікерних та ароматизованих міцних десертних вин. Характеристика спеціалізованих, молодих, ординарних, марочних, колекційних вин. Характеристика вин відносно місту в них кислоти. 3. Класифікація вин на вітчизняному ринку. Класифікація вин за призначенням, по міцності і вмісту цукру, за кольором. Поділ вин на групи по термінам витримки. Поділ вин на групи залежно від технології приготування.
Лекція 6	Ідентифікація пива	ЛЗ-9	Історія походження пива. Класифікація і характеристика сортів пива. Крафтове пиво. Слабоалкогольні напої на основі пива. Особливості й технологія дегустації пива. Культура споживання пива.	Класифікація та асортимент пива вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту пива; основи виробництва пива, технологічні особливості виробництва пива, закономірності формування якості та споживних властивостей; вимоги до якості пива; чинники, що впливають на якість пива; умови та терміни зберігання пива.

- 1.Фейрінг Е., Вульф С., Опаз Р. Вино (у пер. з англ.) Publishing, 2020. 137 с.
- 2.Мялковський О.В. Барна справа: підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
3. Ковалевський К.А., Ксенжук Н.І., Сльозко Г.Ф. Технологія вина і обладнання виноробних виробництв : навч. посіб. Херсон: Херсонський національний технічний університет, 2006. 592 с.
4. Ренді Мошер. Смак пива. Інсайдерський путівник у світі найвидатнішого напою людства. Львів : Видавництво Старого Лева, 2018. 388 с.
5. Валуйко Г.Г. Технологія вина : підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – Київ : ЦУЛ, 2003. – 604 с.
6. Роб Десол, Іен Таттерсол. Пиво. Історія і наука. Київ : Наш Формат, 2020. 256 с.
7. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навчальний посібник. За ред. д-ра екон. наук, проф. С.В. Князя. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с.

8. Петрова І.А., Дьякова Т.С. Експертиза технології виготовлення напоїв та виявлення фальсифікації : навч. посіб. Харків : Видавництво ХНУВС, 2007. 136 с
9. Коробкіна З.В. Товарознавство смакових товарів : підручник / З.В. Коробкіна. – Київ : КНТЕУ, 2013. 379 с
10. Експертиза напоїв / за ред. В.М. Поздняковського. – Київ : НУХТ, 2001. 384 с
- 11.Данилова Л.А., Некрасов П.О. Технологія пива : навч. посіб. Харків : НТУ «ХПІ», 2006. 224 с.
12. Довідник по виноробству / за ред. : Г.Г. Валуйко, В.Т. Косюри. – 2-е вид., перероб. і доп. – Симф. : Таврида, 2000. 622 с.
13. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. 204 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normatyvna-baza/>): «Про організацію освітньо-го проце-су в ДБТУ», «Про ака-демічну мобіль-ність здобува-чів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо