

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства,
Кафедра паразитологии и эпизоотологии**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Ромашов Б.В.

07.06.2017 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.ДВ.11.02
Сенсорный анализ животноводческой продукции
для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Программа подготовки – прикладной бакалавриат
квалификация – бакалавр**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины
		1
ПК-2	Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе раздела дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-2	- знать: общие сведения о науке органолептике, перспективы научно обоснованного сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров; показатели качества продуктов животного происхождения; современную методологию и основные приемы научно обоснованного сенсорного анализа; теоретические и практические основы органолептики; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки животноводческой продукции; методы формирования	1	Сформированные и систематические знания особенностей сенсорного анализа животноводческой продукции, современные представления и классификация вкусов и запахов, качественные и количественные методы сенсорного анализа, компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения, использование расчетных и графических методов определения взаимосвязи	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 5.1 (тестовые задания №№ 1-12, 53-55, 57)	Тесты из задания 5.1 (тестовые задания №№ 25-45, 52, 56, 58-60)	Тесты из задания 5.1 (тестовые задания №№ 13-60)

экспертной группы; термины, применяемые в органолептике; взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества; организацию современного дегустационного анализа		между результатами сенсорного и инструментальног о анализа, характеризующим и вкусовые свойства продуктов животноводства					
---	--	---	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-2	<p>- уметь: систематизировать и обобщать информацию о продуктах животного происхождения, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества; организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов животного происхождения с гарантией объективности и надежности результатов; использовать экспертную методологию в дегустационном анализе;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: идентификации и оценки качества и безопасности животноводческой продукции органолептическими методами;</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы к зачету задания 3.2	Вопросы к зачету задания 3.2	Вопросы к зачету задания 3.2

	определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; исследования основополагающих характеристик продуктов животного происхождения; определения дефектов животноводческой продукции.					
--	--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.6 Критерии оценки на зачете

Оценка преподавателя, уровень	Критерии
«зачтено»	Обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой, обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания,

	демонстрирует систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности; обучающийся самостоятельно и правильно решает практическую задачу, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагает свое решение, используя понятия профессиональной сферы и логически построенные выводы
«не зачтено»	Обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Ответы обучающегося носят несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, обучающийся не понимает существа излагаемых им вопросов; не решает практическую задачу или решает с грубыми ошибками и не может аргументировать свое решение

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Активное участие в работе на практических занятиях.
3. Успешное прохождение тестирования.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Тестовые задания

Правильные ответы выделены жирным шрифтом.

1. Минимальная величина стимула, вызывающая ощущение, называется... :
 - 1): порогом распознавания;
 - 2): сенсорным минимумом;
 - 3): **порогом обнаружения;**
 - 4): дифференциальным порогом.

2. Сенсорный минимум – это... :
 - 1) минимальная величина стимула, позволяющая идентифицировать характер ощущения;
 - 2) способность запоминания и распознавания разных сенсорных впечатлений;
 - 3) минимальное изменение количества стимула, вызывающее изменение интенсивности его ощущения;

4) **минимальная чувствительность и способность органов чувств воспринимать впечатления.**

3. Флейвор – это... :

- 1) макроструктура пищевого продукта;
- 2) **комплексное ощущение, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта;**
- 3) вещества, вводимые в пищевые продукты для усиления присущего им вкуса и аромата;
- 4) вещество, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами.

4. Указать термин, выражающий свойство пищевого продукта не разрушаться в процессе и после прекращения деформирующего воздействия:

- 1) **пластичность;**
- 2) эластичность;
- 3) упругость;
- 4) плотность.

5. Группой чистоты молока определяют:

- 1) **механические примеси;**
- 2) отстой белковых частиц;
- 3) минеральные примеси;
- 4) комочки жира.

6. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) **брынза, сулугуни.**

7. Кислотность молока принято выражать в:

- 1) **градусах Тернера;**
- 2) градусах Кеттсторфера;
- 3) градусах Цельсия;
- 4) кг/м³.

8. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе;
- 2) по 20-бальной системе;
- 3) **по 100-бальной системе;**
- 4) не оценивается по бальной системе.

9. К мягким сырам относится:

- 1) голландский;
- 2) швейцарский;
- 3) **адыгейский;**
- 4) советский.

10. По сортам молоко делится:

- 1) **натуральное коровье – сырье;**
- 2) питьевое;
- 3) пастеризованное;
- 4) топленое.

11. При удалении жира плотность молока:

- 1) снижается незначительно;
- 2) **увеличивается;**
- 3) снижается значительно;
- 4) не изменяется.

12. Плотность молока характеризует его:

- 1) пищевую ценность;
- 2) **натуральность;**
- 3) нормализацию;
- 4) механическую загрязненность.

13. Основными белками молока являются:

- 1) альбумин, глобулин;
- 2) гликопротеиды;
- 3) протеины;
- 4) **казеин, сывороточные белки.**

14. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%:

- 1) **3,8;**
- 2) 2,5;
- 3) 3,4;
- 4) 3,2.

15. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...:

- 1) легкой деформацией формы;
- 2) небольшим количеством воздушных пустот;
- 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
- 4) **нарушением целостности упаковки.**

16. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:

- 1) **из натурального молока;**
- 2) **из нормализованного и восстановленного молока;**
- 3) **из рекомбинированного молока;**
- 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное;
- 5) из натурального и топленого;
- 6) стерилизованное, некомбинированное;
- 7) из УВТ-обработанного.

17. При разведении молока водой **НЕ** изменяются его:

- 1) кислотность, плотность;
- 2) содержание сухих веществ, СОМО;
- 3) **содержание белка;**
- 4) содержание жира;
- 5) **группа чистоты.**

18. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:

- 1) **голландский круглый, голландский брусковый;**
- 2) советский, швейцарский, алтайский;
- 3) **костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;**
- 4) латвийский;
- 5) брынза.

19. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:

- 1) масло;
- 2) пахту;
- 3) **обрат;**
- 4) **сливки;**
- 5) сыворотку.

20. К кисломолочным продуктам относятся:

- 1) **творог и творожные изделия;**
- 2) сыр;
- 3) **сметана;**
- 4) **кисломолочные напитки;**
- 5) пахта;
- 6) масло;
- 7) сыворотка.

21. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

- 1) ряженку;
- 2) **кумыс;**
- 3) **кефир;**

- 4) простоквашу;
- 5) йогурт.

22. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- 1) **массовая доля жира и белка;**
- 2) **кислотность;**
- 3) плотность;
- 4) температура замерзания;
- 5) массовая доля СОМО.

23. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:

- 1) сметану;
- 2) **ряженку;**
- 3) топленое молоко;
- 4) **варенец;**
- 5) кефир.

24. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:

- 1) творог и творожные изделия;
- 2) **сыр;**
- 3) сметана;
- 4) масло.

25. Кефир производят способами:

- 1) кислотным;
- 2) непрерывным;
- 3) **резервуарным;**
- 4) **термостатным;**
- 5) прессовым.

26. Товарный сорт жира определяется.....числом:

- 1) **кислотным;**
- 2) перекисным;
- 3) йодным;
- 4) омыления.

27. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла;
- 2) **бараний, говяжий, свиной;**
- 3) кулинарный;
- 4) топленые смеси;
- 5) **костный, сборный.**

28. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне - кг/м³:

- 1) 1024 – 1030;
- 2) 1,030 – 1,039;
- 3) **1,027 – 1,032;**
- 4) 1,032 – 1,037.

29. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

- 1) 3;
- 2) **7;**
- 3) 14;
- 4) 25.

30. К полноценным белкам мяса относятся:

- 1) актин, эластин, миозин;
- 2) коллаген, эластин;
- 3) коллаген, эластин, миоглобин;
- 4) **актин, миозин.**

31. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:

- 1) окоченения;
- 2) **созревания;**
- 3) автолиза;
- 4) глубокого автолиза.

32. Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%:

- 1) 0,003;
- 2) 0,002;
- 3) **0,005;**
- 4) 0,004.

33. Наименьшее количество влаги содержится в:

- 1) **полукопченых колбасах;**
- 2) мясных хлебах;
- 3) кровяных колбасах;
- 4) зельцах и студнях.

34. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

- 1) направляют на промпереработку;
- 2) **утилизируют;**
- 3) выпускают без ограничений;
- 4) выпускают с понижением сортности.

35. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

- 1) **степени обескровливания;**
- 2) категории упитанности;
- 3) **термического состояния;**
- 4) возраста животного;
- 5) пола животного.

36. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

- 1) **пастеризованные;**
- 2) стерилизованные;
- 3) **тиндализованные;**
- 4) ультрапастеризованные;
- 5) ультратиндализованные.

37. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

- 1) **активным подтеком;**
- 2) **раскатытым швом;**
- 3) физическим бомбажем;
- 4) сульфидной коррозией
- 5) пассивным подтеком.

38. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) **насечка;**
- 1) красюк;
- 2) миражные;
- 4) **выливка;**
- 5) большое пятно.

39. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

- 1) **натуральные, панированные;**
- 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые;
- 3) **рубленые, в тесте;**
- 4) панированные, непанированные.

40. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:

- 1) физический бомбаж;
- 2) **химический бомбаж;**
- 3) герметический легковес;
- 4) подтёк;
- 5) **«банка-хлопуша».**

41. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...

- 1) **соответствия требованиям промышленной стерильности;**
- 2) присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья;
- 3) массовой доли влаги;
- 4) остаточной активности тканевых ферментов мяса;
- 5) **массовой доли поваренной соли.**

42. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

- 1) **хрящевые и костистые;**
- 2) хрящевые и хрящекостные;
- 3) хрящекостные и круглоротые;
- 4) круглоротые и хрящевые.

43. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

- 1) **треска, пикша, морской окунь;**
- 2) сельдь, тунец, скумбрия;
- 3) треска, сельдь, сардина;
- 4) пикша, скумбрия, сельдь.

44. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

- 1) уксусная кислота, нитрат натрия;
- 2) сахар, бензойнокислый натрий;
- 3) **сахар, пряности, уксусную кислоту;**
- 4) пряности, сахар, лавровый лист.

45. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при:

- 1) холодном копчении;
- 2) полугорячем копчении;
- 3) **горячем копчении;**
- 4) смешанном копчении.

46. Рыбные рулеты относятся ккулинарным изделиям:

- 1) **натуральным;**
- 2) рыбомучным;
- 3) рубленным;
- 4) из соленых сельдевых рыб.

47. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

- 1) пресноводные, питающие, полупроходные
- 2) речные, озерные, жирующие

- 3) **пресноводные, проходные, полупроходные;**
- 4) речные, проходные, озерные

48. Рыбу маринованную делят на сорта:

- 1) первый и второй;
- 2) высший и первый;
- 3) высшей, первый, второй;
- 4) **на сорта не делят.**

49. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

- 1) специальногопряного посола;
- 2) маринованная;
- 3) **сырец;**
- 4) соленая.

50. Проходными считаются рыбы, которые живут:

- 1) **в морях, а для нереста уходят в реки;**
- 2) в опресненных участках морей;
- 3) постоянно в озерах и реках;
- 4) постоянно в морях.

51. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

- 1) запаху, вкусу;
- 2) качеству разделки, запаху, вкусу;
- 3) **качеству разделки, консистенции, запаху;**
- 4) консистенции, вкусу, запаху.

52. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:

- 1) заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью;
- 2) **натирают солью и заливают тузлуком;**
- 3) заливают раствором поваренной соли;
- 4) натирают солью, а затем отмачивают.

53. При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,...

- 1) лавровый лист;
- 2) **сахар;**
- 3) уксусная кислота;
- 4) сахар, уксусная кислота.

54. Сушеную визигу изготавливают из... :

- 1) спинки лососевых рыб;

- 2) хрящевой массы лососевых рыб;
- 3) **хорды осетровых рыб;**
- 4) боковой части осетровых рыб.

55. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

- 1) **филе рыбное;**
- 2) фарш рыбный;
- 3) котлеты рыбные;
- 4) **шашлык рыбный;**
- 5) **порционированная рыба;**
- 6) тефтели;
- 7) биточки;
- 8) рулеты.

56. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:

- 1) **живая;**
- 2) подвяленная;
- 3) пряного посола;
- 4) маринованного посола;
- 5) **охлажденная.**

57. Копчение по температурному режиму отличают:

- 1) **горячее;**
- 2) охлажденное;
- 3) **полугорячие;**
- 4) **холодное;**
- 5) теплое;
- 6) высокотемпературное;
- 7) низкотемпературное.

58. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:

- 1) **горбуши;**
- 2) муксуна;
- 3) щуки;
- 4) **кеты;**
- 5) **нерки;**
- 6) лосося;
- 7) бестера.

59. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

- 1) **в собственном соку;**
- 2) в маринаде;
- 3) **в бульоне;**
- 4) **в желе;**

- 5) в томатном соку;
- 6) в заливках;
- 7) в масле.

60. Семейство сельдевых рыб **НЕ** представлено родом...

- 1) шпрот;
- 2) тюльки;
- 3) сардин;
- 4) **сазанов;**
- 5) **линя.**

61. Икру лососевых **НЕ** изготавливают из следующего вида рыб:

- 1) **сазана;**
- 2) кижуча;
- 3) чавычи;
- 4) нерки.

62. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

- 1) **старение;**
- 2) вздутие;
- 3) гниение;
- 4) **созревание;**
- 5) окисление;
- 6) перезревание;
- 7) **выравнивание.**

63. При производстве стерилизованных консервов рыбу **НЕ** подвергают следующей тепловой обработке:

- 1) бланшированию;
- 2) **холодному копчению;**
- 3) **запеканию;**
- 4) жарке;
- 5) горячему копчению.

64. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходит при замораживании до температуры от...до ...°С

- 1) -6 до -8;
- 2) от -10 до -18;
- 3) **от -25 до -35;**
- 4) от -19 до -25.

65. Для выработки высококачественной вяленой продукции используются только....рыбы:

- 1) **жирные;**

- 2) тощие;
- 3) полужирные;
- 4) особожирные;
- 5) полутощие.

3.2. Вопросы к устному опросу.

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества.
4. Виды дегустации и их характеристика.
5. Состав дегустационной комиссии.
6. Требования, предъявляются к дегустаторам.
7. Требования, предъявляются к дегустационному залу.
8. Правила и порядок проведения дегустации.
9. Порядок и правила обработки результатов дегустации.
10. Что понимается под термином «сенсорный»?
11. В чем отличие органолептического анализа от органолептической оценки?
12. В чем заключаются правила оценки запаха продукта?
13. Какими физическими свойствами должны обладать пахучие вещества, чтобы достигать рецепторов оценщика?
14. В чем заключаются правила оценки вкуса продукта?
15. В чем заключаются правила оценки цвета продукта?
16. В чем заключаются правила оценки внешнего вида продукта?
17. В чем заключаются правила оценки консистенции продукта?
18. Какие вещества улучшают органолептические свойства пищевых продуктов?
19. Какие вещества обуславливают окраску пищевых продуктов?
20. Как влияет консистенция на качество и сохраняемость продуктов?
21. Какие вещества, улучшают консистенцию пищевых продуктов?
22. Какими органами пользуется дегустатор при проведении дегустационного анализа?
23. Нужно ли дегустатору иметь тонкий слух?
24. Может ли дегустатор не различать цвет исследуемого продукта?
25. Каково должно быть здоровье дегустатора?
26. Зачем дегустатору нужен особый вид памяти?
27. Каково должно быть психофизиологическое состояние дегустатора при работе по оценке качества органолептическими методами?
28. Какие требования предъявляются к кандидатам в дегустаторы-оценщики?
29. Кто проверяет сенсорную чувствительность будущего дегустатора?
30. Физиологические основы сенсорного анализа.
31. Внешний вид и зрительные ощущения.
32. Вкус и вкусовые ощущения. Рецепторы вкуса.
33. Запах и обонятельное ощущение, группа запахов, порог ощущения.
34. Осязание и осязательные ощущения.
35. Звук и слуховые ощущения в сенсорном анализе.
36. Какие методы органолептических испытаний вам известны в использовании дегустационного анализа?
37. В чем состоит суть метода предпочтительности?
38. В чем заключается суть метода приемлемости?
39. Что представляет собой гедоническая шкала и каковы особенности ее использования в дегустационном анализе?

40. Какие особенности проведения попарного метода сравнения? 6. Какие особенности при проведении метода дуо-трио ?
41. Охарактеризуйте метод «Два из пяти»
42. Охарактеризуйте описательный метод.
43. Чем различительный метод отличается от метода-скоринг?
44. Какова особенность работы дегустаторов с применением балловых шкал?
45. Ранговый метод.
46. Балловые шкалы в сенсорном анализе.
47. Практика сенсорного анализа животноводческой продукции.
48. Правила отбора проб, документы, оформляемые для средней пробы. 5. Требования к пробам для проведения сенсорного анализа.
49. Дайте определение порога распознавания
50. Дайте определение дифференциального порога.
51. Укажите причины появления металлического вкуса при определении идентификации вкусов.
52. Какие факторы влияют на возможности идентификация вкуса и порога распознавания испытуемого?
53. Характеристика терминов «впечатлительность дегустатора», «адаптация», «утомление», «сенсорная память», «желательность ощущений».
54. Характеристика показателей качества, оцениваемых с помощью органов чувств.
55. Психологические факторы, влияющие на поведение дегустатора и достоверность результатов.
56. Факторы, влияющие на достоверность результатов дегустации.
57. Последовательность оценки органолептических показателей в сенсорном анализе.
58. Роль тренировки органов чувств.

3.3. Перечень вопросов, выносимых на зачет

1. Определение науки органолептики, ее цели и задачи. Перспективы развития науки.
2. Роль сенсорного анализа в экспертизе качества животноводческой продукции.
3. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики на российском и международном уровнях.
4. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.
5. Компоненты и сенсорные свойства животноводческой продукции.
6. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевор продуктов.
7. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.
8. Анатомия и физиология органов зрения, вкуса, обоняния, осязания человека.
9. Классификация вкусов и запахов.
10. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния.
11. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности (пороги восприятия, сенсорная память), адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов.

12. Влияние пола, возраста, генетических и других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов.

13. Тестирование зрительной, обонятельной, вкусовой, тактильной и интеллектуальной способности экспертов.

14. Перечислите требования, предъявляемые к экспертам (дегустаторам). Этапы формирования экспертной группы (комиссии).

15. Алгоритм действий председателя и членов коллектива дегустаторов.

16. Правила представления образцов на дегустацию. Кодирование проб. Обработка и обсуждение результатов.

17. Какова роль сенсорных способностей дегустаторов?

18. На чем основан органолептический метод определения качества пищевых продуктов.

19. Виды сенсорной чувствительности дегустаторов.

20. Методы органолептического анализа. Систематизация методов органолептического анализа.

21. Метод «scoring» и индексы разбавления для оценки качества продуктов пищевой биотехнологии, в т.ч. для выявления признаков фальсификации.

22. Роль органолептической оценки продукции при сертификации.

23. Какие применяются методы обработки результатов экспертизы?

24. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

25. Качественные и количественные методы сенсорного анализа.

26. Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения.

27. Определение обонятельной, зрительной и вкусовой чувствительности.

28. Сенсорный анализ молока и молочной продукции.

29. Сенсорный анализ колбасной продукции.

30. Сенсорный анализ мясных и рыбных консервов.

31. Сенсорный анализ мяса и мясных продуктов.

32. Сенсорный анализ рыбы и рыбных продуктов.

33. Сенсорный анализ качества меда и продуктов пчеловодства.

34. Сенсорный анализ яиц и продуктов их переработки.

35. Сенсорный анализ пищевых животных жиров.

36. Сенсорный анализ солонины.

37. Сенсорный анализ икры рыбной.

38. Сенсорный анализ мясных полуфабрикатов.

39. Сенсорный анализ рыбных полуфабрикатов.

40. Сенсорный анализ нерыбных объектов промысла (ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков и иглокожих).

41. Сенсорный анализ свинокоченостей.

42. Сенсорный анализ кормов животного происхождения.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В аудитории для практических занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Попова О.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение практического занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Попова О.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение лекции
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Ключи к тестовым заданиям приведены в соответствующем разделе ФОС – выделенный ответ является правильным.

Рецензент рабочей программы заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.