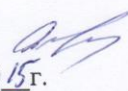


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой
Дерканосова Н. М.

« 17 » 12 2015 г. 

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.12.1 «Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции»**

для направления **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**
направленности (профиля) **Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в

процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-22	владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	+	+	+

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 разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-22	<p>Знать:</p> <p>1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов сельскохозяйственной продукции;</p> <p>2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп сельскохозяйственной продукции;</p> <p>3) нормативно-правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие сенсорные характеристики данной группы товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>1) пользоваться нормативной документацией,</p>	1-3	<p>Сформированные и систематические знания характеристики потребительских свойств, показателей качества и дефектов сельскохозяйственной продукции; факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп сельскохозяйственной продукции; нормативно-правовых, нормативных и технических документов, регламентирующих сенсорные характеристики данной группы товаров.</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, реферат</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>

<p>регламентирующей качество и безопасность сельскохозяйственно й продукции; 2) осуществлять процедуру идентификации и проведение сенсорного анализа; 3) проводить экспертизу качества сельскохозяйственно й продукции. Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>1) владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности сельскохозяйственно й продукции;</p> <p>2) владеть правилами проведения</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

	сенсорного анализа; 3) владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-22	Знать: 1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов сельскохозяйственной продукции; 2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп сельскохозяйственной продукции; 3) нормативно-правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие сенсорные характеристики данной группы товаров. Уметь:	лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

<p>1) пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность сельскохозяйственной продукции;</p> <p>2) осуществлять процедуру идентификации и проведение сенсорного анализа;</p> <p>3) проводить экспертизу качества сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>1) владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;</p> <p>2) владеть правилами проведения сенсорного анализа;</p> <p>3) владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.</p>					
--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами; владение методами исследования сенсорных показателей качества сельскохозяйственной продукции.
«незачтено»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 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, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

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

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

4. Правильный ответ на один из приведенных вопросов в п 3.1

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 Вопросы к зачету

1. Основные этапы развития науки органолептики.
2. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
3. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
4. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
5. Факторы, способствующие повышению качества продуктов.
6. Контроль качества продовольственных товаров.
7. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт.
8. Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.
9. Экспертиза. Товарная экспертиза. Экспертная оценка. Объект экспертизы. Критерии, используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
10. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения.
11. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения.
12. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперсмия.
13. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
14. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
15. Показатели, определяемые с помощью зрения.
16. Показатели, определяемые с помощью осязания.
17. Показатели, определяемые в полости рта.
18. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
19. Методы сенсорного анализа.
20. Аналитические методы сенсорного анализа.
21. Метод парного сравнения.
22. Метод треугольника.
23. Метод «А – не А».
24. Метод «Дуо – трио».
25. Метод «Два из пяти».
26. Метод ранжирования.
27. Скоринг – метод.
28. Профильный метод.
29. Потребительские методы сенсорного анализа.
30. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
31. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
32. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
33. Органолептическая оценка масла коровьего.
34. Органолептическая оценка сыров.
35. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
36. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
37. Органолептическая оценка мяса птицы.
38. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
39. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
40. Органолептическая оценка яиц.

-
41. Органолептическая оценка яичного порошка.
 42. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
 43. Оценка качества живой рыбы.
 44. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
 45. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
 46. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.
 47. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
 48. Органолептическая оценка растительных масел
 49. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров
 50. Органолептическая оценка качества круп
 51. Органолептическая оценка макаронных изделий
 52. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий
 53. Органолептическая оценка плодовоовощных товаров

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

- 1 Назовите основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения
+: хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды
-: миоглобин, гемоглобин, хлорофилл, каротиноиды
-: миоглобин, гемоглобин
- 2 Выделите вариант, в котором указаны только каротиноиды
+: бета-каротин, ликопин, ксантофиллы
-: бета-каротин, флавоноиды, антоцианы
-: ликопин, флавоноиды, антоцианы
- 3 Назовите окраску, которую придают продуктам различные виды хлорофилла
+: хлорофилл α – сине-зеленую, хлорофилл β – желто-зеленую
-: хлорофилл α – желто-зеленую, хлорофилл β – сине-зеленую
-: хлорофилл α – зеленую, хлорофилл β – желто-зеленую
- 4 Назовите окраску, которую придают продуктам каротиноиды
+: желтую, оранжевую, красную
-: красную
-: красную, зеленую, желтую
- 5 Назовите группу веществ к которой относятся ксантофиллы и каротины
+: каротиноиды
-: антоцианы
-: флавоноиды
- 6 Назовите группу веществ к которой относятся флавоны, флавонолы, антоцианы
+: флавоноиды
-: каротиноиды
-: ксантофиллы
- 7 Назовите окраску, которую придают продуктам антоцианы
+: синюю, красную, фиолетовую
-: красную
-: желтую
- 8 Назовите основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения
+: миоглобин, гемоглобин, казеин, фроматофоры
-: хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды
-: миоглобин, гемоглобин, хлорофилл, каротиноиды

9 Образование какого пигмента обуславливает потемнение мяса на поверхности туши и в местах кровоподтеков

+: метмиоглобин

-: карбоксимиоглобин

-: сульфوميоглобин

10 Какой пигмент образуется в присутствии оксида углерода и придает вишнево-красную окраску мясным изделиям холодного копчения

+: карбоксимиоглобин

-: метмиоглобин

-: сульфوميоглобин

11 Какой пигмент желто-зеленого цвета образуется при взаимодействии с сероводородом в присутствии кислорода и придает окраску характеризующую порчу мяса

+: сульфوميоглобин

-: карбоксимиоглобин

-: метмиоглобин

12 Какой пигмент образуется при взаимодействии с оксидом азота и придает мясным продуктам устойчивый красный цвет

+: нитрозомиоглобин

-: карбоксимиоглобин

-: метмиоглобин

13 Выделите продукты, цвет которых определяется в основном содержанием каротинов

+: морковь, томаты, желток куриных яиц

-: томаты

-: морковь, томаты

14 Назовите группу веществ которые обуславливают окраску красного винограда, вишни, сливы, черноплодной рябины

+: антоцианы

-: каротиноиды

-: ксантофиллы

15 Укажите основные группы ароматобразующих веществ в копченых изделиях

+: фенолы, спирты

-: эфиры сложные, терпены

-: альдегиды, кетоны

16 Назовите вещества, обуславливающие сладкий вкус пищевых продуктов

+: сахара, сорбит, ксилит, дипептиды (аспартам), отдельные белки (тауматин)

-: сахара

-: сахара, гликозиды, сорбит, ксилит

17 Назовите вещества, обуславливающие горький вкус пищевых продуктов

+: алкалоиды, пептиды, фенолы, минеральные соли

-: фенолы, антоцианы, гликозиды, пептиды

-: антоцианы, хлорофилл, пептиды, эфирные масла

18 Назовите вещества которые являются улучшителями консистенции

+: агар-агар, желатин, пектины

-: каротины, колер, модифицированные крахмалы

-: желатин, агар-агар, пектин, каротины

19 Назовите вещества которые являются подсластителями пищевых продуктов

+: аспартам, цикломат, сахарин

-: колер, пектин, сахарин

-: аспартам, пектин, сахарин

20 Назовите все органы чувств, принимающие участие в сенсорном анализе пищевых продуктов

+: зрения, вкуса, обоняния, осязания, слуха, вестибулярной рецепции и интерорецепции

-: зрения, вкуса, обоняния, осязания, слуха

-: зрения, вкуса, обоняния, осязания

21 Укажите показатели качества пищевых продуктов, определяемые с помощью зрения и обоняния

+: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность; обоняния – запах (аромат, букет)

-: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность, флейвор; обоняния – запах, консистенция

-: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность; обоняния – запах, консистенция

22 Укажите показатели качества пищевых продуктов, определяемые с помощью органов вкуса и осязания

+: вкуса – вкус, консистенция; осязания – консистенция

-: вкуса – вкус, консистенция; осязания – запах

-: вкуса – вкус; осязания – внешний вид

23 Определите зоны вкусовых ощущений, воспринимаемых языком человека

+: кончик языка – сладкий вкус; боковые поверхности языка – соленый и кислый; основание языка – горький

-: кончик языка – соленый вкус; боковые поверхности языка – сладкий и кислый; основание языка – горький

-: кончик языка – кислый вкус; боковые поверхности языка – сладкий и соленый; основание языка – горький

24 Дайте определение порогу обнаружения вкуса (запаха)

+: минимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: максимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: минимально концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

25 Дайте определение порогу распознавания вкуса (запаха)

+: минимальная концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

-: минимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: максимальная концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

26 Назовите прием подавления нежелательных сенсорных свойств пищевых продуктов

+: маскировка

-: соперничество вкусов

-: синергизм

27 Характеристика вкуса продукта, в котором оптимально сочетаются различные типы вкуса

+: гармоничный

-: свойственный

-: оптимальный

28 Временное изменение органолептической чувствительности, вызванное непрерывным опробованием продукта

+: адаптация

-: маскировка

-: агевзия

29 Укажите отличие хроматических от ахроматических цветов

+: хроматические – окрашенные, ахроматические – неокрашенные (серый)

-: хроматические – неокрашенные (серый), ахроматические – окрашенные

-: хроматические – окрашенные, ахроматические – неокрашенные (черный)

30 Определите правильно цветовые характеристики

+: цветовой тон (оттенок), насыщенность (чистота цвета), яркость (светлота)

-: цветовой тон (оттенок), насыщенность (светлота), яркость (чистота цвета)

-: цветовой тон (светлота), насыщенность (чистота цвета), яркость (оттенок)

31 Укажите характеристику цвета, выражающую терминами: красный, желтый, сине-зеленый, голубой

+: цветовой тон

-: насыщенность

-: яркость

32 Макроструктура пищевого продукта, органолептически характеризуемая комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений, возникающих при разжевывании продукта

+: текстура

-: флейвор

-: вкус

33 Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта

+: флейвор

-: консистенция

-: цвет

34 Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости

+: блеск

-: цвет

-: прозрачность

35 Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины

+: прозрачность

-: блеск

-: цвет

36 Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиге

+: плотность

-: эластичность

-: упругость

37 Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины

+: эластичность

-: плотность

-: упругость

38 Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия

+: упругость

-: плотность

-: эластичность

39 Способность текстуры, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками

+: липкость

-: пластичность

-: хрупкость

40 Свойство текстуры не разрушаться в процессе, и после прекращения деформирующего воздействия

+: пластичность

-: липкость

-: хрупкость

41 Свойство текстуры разрушаться при небольших резких деформациях

+: хрупкость

-: пластичность

-: липкость

42 Приятный гармонический запах, характерный для данного пищевого продукта

+: аромат

-: букет

-: запах

43 Приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения и ферментации

+: букет

-: запах

-: аромат

44 Какие из перечисленных ниже методов относят к аналитическим

+: триангулярный метод

+: метод «два из пяти»

-: опросный метод

45 Какой из перечисленных ниже методов относят к различительным

+: метод «дуо-трио»

-: профильный метод

-: ранговый метод

46 Какие из перечисленных ниже методов относят к описательным

+: профильный метод

-: метод парного сравнения

-: опросный метод

47 Какой из перечисленных ниже методов относят к группе методов с использованием шкал и категорий

+: скоринг-метод

-: метод «два из пяти»

-: профильный метод

48 При использовании какого метода потребительской оценки качества продуктов члены потребительской панели выбирают наиболее предпочитаемый образец

+: исследование предпочтения

-: исследование приемлемости

-: исследование потребительского спроса

49 При использовании какого метода потребительской оценки качества продуктов члены потребительской панели оценивают свое впечатление при помощи гедонической шкалы

+: исследование приемлемости

-: исследование предпочтения

-: исследование потребительского спроса

50 Укажите методы которые относятся к методам потребительской оценки качества продуктов

+: предпочтения и приемлемости

-: метод парного сравнения и триангулярный

-: профильный метод и метод балльной оценки

51 Укажите цель использования методов потребительской оценки

+: определить нравится или не нравится продукт

-: качественная оценка отдельных свойств продукта

-: анализ интенсивности свойств продукта

52 Определите критерии по которым оцениваются свойства продукта гедоническими системами

+: по степени желанности, приятности

-: по количественной оценке интенсивности отдельно выбранных характеристик продукта

-: по нескольким качественным показателям в баллах

53 Назовите самые простые из гедонических шкал, используемые при потребительской оценке

+: словесная и шкала лиц

-: балльная шкала

-: ранговая шкала

54 Для какой категории «дегустаторов» предназначена шкала лиц детей

+: для детей старше пяти лет

-: для родителей с детьми

-: для непрофессиональных дегустаторов

55 Укажите методы относящиеся к аналитическим методам сенсорного анализа

+: различительные, описательные, методы с использованием шкал и категорий

-: предпочтения и приемлемости

-: методы с использованием шкал и категорий

56 С какой целью применяют различительные методы

+: когда требуется установить наличие разницы между оцениваемыми образцами

-: при оценке качества продукции потребителями

-: для анализа интенсивности свойств продукта

57 Определите сущность метода парного сравнения

+: опробование двух образцов, один из которых является контрольным, второй – исследуемым

-: оценка двух образцов, представленных пятью закодированными пробами

-: оценка свойств продукта по двум категориям – нравится и не нравится

58 Определите сущность триангулярного метода

+: сравнение трех образцов, два из которых идентичны

-: оценка двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной

-: оценка двух образцов, представленных пятью закодированными пробами

59 Определите сущность метода «дуо-трио»

+: оценку двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной

-: сравнение трех образцов, два из которых идентичны

-: оценку двух образцов, представленных пятью закодированными пробами

60 Определите сущность метода «два из пяти»

+: оценку двух образцов, представленных пятью закодированными пробами

-: сравнение трех образцов, два из которых идентичны

-: оценку двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной

61 Укажите какие из перечисленных ниже являются описательными методами сенсорного анализа

+: профильный метод

-: метод парного сравнения, триангулярный, «два из пяти»

-: метод индекса разбавления и scoring

62 Дайте определение профиля продукта

+: словесное описание органолептических признаков продукта, оцениваемых в баллах и графически расположенных в порядке их проявления

-: графическое изображение порядка проявления органолептических свойств

-: результаты оценки органолептических свойств продукта, выраженные в баллах

63 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор хлорида натрия

+: соленый

-: сладкий

-: горький

64 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор сахарозы

+: сладкий

-: горький

-: кислый

65 Назовите вид вкуса для которого типичными вкусовыми стимулами являются водный раствор кофеина и хинина

+: горький

-: соленый

-: кислый

66 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор уксусной или лимонной кислоты

+: кислый

-: горький

-: соленый

67 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор бикарбоната натрия

+: щелочной

-: соленый

-: вяжущий

68 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор танина

+: вяжущий

-: щелочной

-: горький

69 Как называется минимальная величина стимула, вызывающая ощущение

+: порог обнаружения

-: порог распознавания

-: дифференциальный порог

70 Как называется минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать характер ощущения

+: порог распознавания

-: порог обнаружения

-: дифференциальный порог

71 Как называется минимальное изменение количества идентифицируемого стимула, вызывающее изменение интенсивности ощущения

+: дифференциальный порог

-: порог распознавания

-: порог обнаружения

72 Образец продукта, используемый для оценки качества

+: опытный образец

-: контрольный образец

-: исходный образец

73 Образец продукта, принятый за основу при оценке качества продуктов данного вида

+: контрольный образец

-: опытный образец

-: исходный образец

74 Вкус, свойственный продукту данного вида

+: характерный

-: посторонний

-: остаточный

75 Вкус, не свойственный продукту данного вида

+: посторонний

-: характерный

-: остаточный

76 Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту

+ : остаточный

- : посторонний

- : характерный

77 Консистенция мясного продукта, характеризующаяся повышенным сопротивлением пережевыванию и деформации

+ : жесткая

- : упругая

- : плотная

78 Консистенция мясного продукта, характеризующаяся незначительным сопротивлением пережевыванию и деформации

+ : нежная

- : рыхлая

- : упругая

79 Консистенция мясного продукта, характеризующаяся восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия

+ : упругая

- : плотная

- : жесткая

80 Свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое влаги, находящейся в связанном состоянии

+ : сочность

- : пористость

- : рыхлость

81 Свойство мясного продукта, характеризующее наличие на его разрезе мелких пустот

+ : пористость

- : сочность

- : рыхлость

82 Полуфабрикат, полученный путем концентрирования водно-спиртовых растворов эфирных масел или растворением синтетических душистых веществ

+ : эссенция

- : экстракт

- : настой

83 Полуфабрикат, полученный путем концентрирования соков под вакуумом

+ : экстракт

- : эссенция

- : настой

84 Ароматический полуфабрикат, приготовляемый настаиванием водно-спиртовым раствором ароматического растительного сырья

+ : настой

- : экстракт

- : эссенция

85 Водный раствор карамелизованного сахара, применяемый для подкрашивания напитков

+ : колер

- : индигокармин

- : тартразин

86 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества сыров по органолептическим показателям

+ : 100-балловая

- : 10-балловая

- : 25-балловая

87 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества вин по органолептическим показателям

+: 10-балловая

-: 5-балловая

-: 100-балловая

88 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества творога и творожных изделий по органолептическим показателям

+: 30-балловая

-: 50-балловая

-: 100-балловая

89 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества коровьего масла

+: 20-баллова

-: 5-баллова

-: 100-балловая

90 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества газированных напитков

+: 25-балловая

-: 30-балловая

-: 100-балловая

Типовые контрольные задания

1. Проведите сенсорный анализ показателей качества сельскохозяйственной продукции (на примере конкретного продукта). Результаты экспертизы сведите в таблицу

Показатели в соответствии с требованиями Нормативной документации	Характеристика показателей приведенная в соответствующих Нормативных документах	Фактическая результаты сенсорного анализа

2. Проведение сенсорного анализа различных групп сельскохозяйственной продукции методом парного сравнения.

3. Проведение сенсорного анализа различных групп сельскохозяйственной продукции методом ранжирования.

3.4 Темы рефератов

1. Перспективы научно обоснованного сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.

2. Субъективные и объективные факторы сенсорных восприятий дегустаторов.

3. Международный опыт тестирования и подготовки экспертов-дегустаторов.

4. Назначение и перспективы развития сенсорных методов потребительской оценки качества продовольственных товаров.

5. Применение качественных и количественных различительных методов в сенсорном анализе.

6. Развитие описательных методов дегустационного анализа.

7. Балловые шкалы в товарной экспертизе пищевых продуктов.

8. Перспективы профильного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.

9. Международный опыт организации и проведения дегустационного анализа продовольственных товаров.

10. Корреляция между сенсорными и инструментальными испытаниями потребительских свойств продовольственных товаров.

3.5 Темы курсовых работ

Не предусмотрены

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 II ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

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