

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 «Сенсорный анализ продовольственных товаров» для
направления для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль
«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного
сырья и продовольственных товаров» - прикладной бакалавриат**

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	+	+	+
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	+	+	+

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)
ОПК-5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции 	1-3	Сформированные и систематические знания факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп продовольственных товаров	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p> <p>Тесты из задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>
ПК-9	Знать методику проведения сенсор-	1-3	Сформированные и систематические зна-	Лекции, лабора-	Устный опрос, тести-	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела

	<p>ного анализа в соответствии с видами и особенностями проведения идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества различных групп продовольственных товаров <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами и приемами проведения идентификации, оценки качества и безопасности различных групп продовольственных 		<p>ния методики проведения сенсорного анализа в соответствии с видами и особенностями проведения идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p>	<p>самостоятельная работа</p>	<p>рование, реферат</p>	<p>Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>
--	--	--	--	-------------------------------	-------------------------	--	--	--

	товаров						
--	---------	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК - 5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК -9	<p>Знать методику проведения сенсорного анализа в соответствии с видами и особенностями проведения идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Уметь:</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>- осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества различных групп продовольственных товаров</p> <p>Иметь навыки:</p> <p>- основными методами и приемами проведения идентификации, оценки качества и безопасности различных групп продовольственных товаров</p>					
--	---	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающимся были соблюдены условия допуска к зачету; обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий.
«Не зачтено»	Наличие серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, аргументированно презентует ответ на поставленный вопрос, приводя примеры из лучших отечественных и зарубежных практик
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе, но в целом объективно приводит пути решения задач в соответствии с поставленным вопросом, владеет информацией из отечественного и зарубежного опыта в предметной области
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, но в целом обладает установленным минимумом теоретических знаний
Компетенция не освоена	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	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	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Допуск к сдаче зачета

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

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 экзамену

Не предусмотрен

3.2 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

3.3 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, синезеленый, 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 нажиме

+: 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 гармоничный 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. При проведении органолептической оценки качества вареной колбасы «Докторская» установлены следующие результаты дегустационного анализа: внешний вид – хороший; цвет на разрезе - средний (удовлетворительный); аромат- недостаточно ароматный; вкус - достаточно вкусный; консистенция - достаточно нежная; сочность – сочная. Составьте профилограмму качества вареной колбасы «Докторская» по 9-балльной шкале.

Проведите органолептическую оценку вареной колбасы «Докторская», реализуемую на торговом предприятии, укажите производителя. Оцените качество, используя балльную шкалу, составьте профилограмму и проведите сравнительный анализ двух профилей исследуемого продукта.

2. Оценка качества сока в результате органолептического анализа показала что: внешний вид - светлый прозрачный, блестящий; цвет характерен для продукта, но оттенок отличается; запах характерен для продукта, но интенсивность отличается (чрезмерная); вкус характерный, гармоничный, освежающий.

Необходимо: Составить профилограмму в виде окружности, качества сока пользуясь 5-балльной шкалой. Подсчитать общую оценку в баллах и дать характеристику. Исполь-

зую данную методику, проведите дегустационный анализ томатного сока «Добрый». Сравнить полученные результаты оценок и профили путем их наложения.

3. В магазин поступила партия сыра Российский. При оценке качества выявлено: сыр имеет тонкую, ровную корку; выраженный вкус с легкой горечью; тесто нежное, пластинчатое, глазки неправильной угловатой формы. Определите критерии и показатели органолептической оценки сыра. Определите показатели весомости. Составить профилограмму в виде окружности, качества сыра пользуясь 100-балльной шкалой. Подсчитать общую оценку в баллах и дать характеристику.

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 П ВГАУ 1.1.01 – 2017

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 ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сергеева О.А.
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	Сергеева О.А.

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 ФГБОУ Воронежский ГАУ