

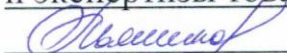
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 21.09.2021 10:45
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Сенсорный анализ
(наименование дисциплины)

38.04.07 Товарный консалтинг и экспертиза
(код и наименование ОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема №1. Введение в науку органолептики

1. Что понимается под термином «сенсорный»?
2. Назовите цели изучения дисциплины.)
3. Какие основные задачи изучения дисциплины?
4. В чем отличие органолептического анализа от органолептической оценки?
5. Чем отличается испытатель подготовленный от неподготовленного и ознакомленного?
6. Что понимается под дегустацией?
7. В чем отличие эксперта от дегустатора?
8. Дайте определение науки органолептики.
9. Какова роль сенсорного анализа в оценке качества товаров?
10. Выделите основные направления развития науки органолептики.

Тема №2. Сенсорная характеристика как составляющая качества потребительских товаров

1. Какие вещества улучшают органолептические свойства пищевых продуктов?
2. Какие вещества обуславливают окраску пищевых продуктов?
3. Охарактеризовать пищевые красители растительного происхождения.
4. Охарактеризовать пищевые красители синтетического происхождения.
5. Дайте характеристику ароматообразующих веществ.
6. Дайте характеристику вкусовых веществ.
7. Как влияет консистенция на качество и сохраняемость продуктов?
8. Какие вещества, улучшают консистенцию пищевых продуктов?
9. Укажите требования к маркировке продукции, содержащей добавки, улучшающие вкус, аромат и цвет продукта.

Тема №3. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров

1. В чем заключаются правила оценки запаха продукта?
2. Какими физическими свойствами должны обладать пахучие вещества, чтобы достигать рецепторов оценщика?
3. В чем заключаются правила оценки вкуса продукта?
4. В чем заключаются правила оценки цвета продукта?
5. В чем заключаются правила оценки внешнего вида продукта?
6. В чем заключаются правила оценки консистенции продукта?
7. Охарактеризовать виды вкусов.
8. Охарактеризуйте осязательную оценку: что является воспринимающим органом, дайте характеристику порогам восприятия и расстояния.
9. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?

Тема №4. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям

1. Показатели, по которым проводят тестирование дегустаторов.
2. Методики проведения тестирования дегустаторов.
3. Испытание воспроизводимости результатов.

Тема №5. Система организации и проведения сенсорного анализа

1. Расскажите о существующей классификации дегустаторов и дегустаций.
2. Какие факторы влияют на профессионализм дегустатора?

3. Выделите виды дегустаций, в которых участвуют только высококвалифицированные специалисты.
4. Выделите основные требования к помещению для дегустации.
5. Какой порядок отбора проб для дегустаций и их документальное оформление?
6. Укажите основные требования к образцам, представляемым на дегустацию?
7. Какие продукты рекомендуется использовать в качестве нейтрализующих средств?
8. Укажите требования к дегустационной посуде.
9. Как тестируют потенциальных дегустаторов?
10. С какой целью проводится аттестация дегустаторов?

Тема №6. Требования к экспертам-дегустаторам

1. Дайте классификацию методов сенсорного анализа.
2. Назовите условия проведения потребительской оценки качества продукции.
3. Выделите особенности различительных качественных методов.
4. Назовите области применения метода парного сравнения.
5. Назовите сферы применения метода «А-Не А».
6. Дайте характеристику методам классификации.
7. В чем заключается сущность рангового метода?
8. Назовите сущность и области применения рейтингового метода.
9. Дайте характеристику балльного метода, его достоинства и недостатки.
10. Какие балловые шкалы используются для оценки качества продовольственных товаров?
11. Что понимается под описательным методом органолептического анализа?
12. Дайте характеристику профильного метода. Области его применения.

Тема №7. Экспертные методы в разработке балловых шкал в профильном анализе

1. В каких случаях применяются экспертные методы?
2. Назовите области применения экспертных методов в органолептическом анализе.
3. Назовите достоинства экспертных методов.
4. Какие недостатки экспертных методов?
5. В чем отличие методов индивидуального и группового опроса экспертов?
6. Выделите процедуры опроса экспертов.
7. В чем отличие очного опроса экспертов от заочного опроса?
8. Назовите этапы опроса экспертов.
9. Какие методы используют для оценки соответствия эксперта установленным требованиям?
10. Приведите этапы разработки балльного метода с использованием индивидуального опроса экспертов.
11. Какие этапы разработки балловой шкалы проводят с использованием группового опроса экспертов?
12. Приведите этапы разработки профильного метода с использованием индивидуального опроса экспертов.
13. Какие этапы разработки профильного метода проводят с использованием группового опроса экспертов?
14. Какие методы и процедуры опроса используют при статистической обработке результатов дегустационной оценки?
15. Какие показатели включены для аттестации экспертов дегустаторов винодельческой продукции?

Тема №8. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа

1. Для чего необходимо устанавливать корреляцию?

2. В чем суть органолептического метода Пирсона А. контроля текстуры пищевых продуктов?
3. Электронный нос оценивает какой показатель качества?
4. Для каких продуктов имеются разработки электронного носа?
5. Какие инструментальные методы используют для установления корреляции?
6. Приведите примеры установленной взаимосвязи между отдельными органолептическими и физико-химическими показателями качества продукции.
7. Что означает критическое значение коэффициента корреляции Пирсона.
8. В каких случаях считается, что коэффициент корреляции установлен?

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых-сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

1.1. Перечислите эргономические показатели качества товаров

- А) гигиенические,
- Б) физиологические,
- В) эстетические
- Г) психофизиологические.

1.2. Показатели качества товаров социального назначения - это

- А) общественная целесообразность выпуска продукта,
- Б) питательная ценность,
- В) усвояемость,
- Г) моральный износ.

1.3. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания - это

- А) внешний вид,
- Б) прозрачность,
- В) эластичность,
- Г) сочность,
- Д) температура.

1.4. Перечислите тактильные ощущения

- А) зрительные,
- Б) осязательные,
- В) обонятельные,
- Г) слуховые.

1.5. Отсутствие способности различать цвета называется

- А) дальтонизм,
- Б) дихроматизм,
- В) астигматизм,
- Г) афакия.

1.6. Осмией называют науку

- А) о вкусах,
- Б) о слуховых ощущениях,
- В) об осязательных ощущениях,
- Г) о запахах.

1.7. При созревании вин формируется

- А) аромат,
- Б) запах,
- В) букет,
- Г) вкус.

1.8. Вещества чтобы «пахнуть» должны обладать следующими свойствами:

- А) адсорбироваться на поверхности,
- Б) быть низкомолекулярными,
- В) иметь определенную форму,
- Г) иметь определенную консистенцию,
- Д) быть растворимыми.

1.9. Флейвор – ощущение, вызываемое

- А) вкусом,
- Б) запахом,
- В) цветом,
- Г) текстурой.

- 1.10. Испытания, проводимые группой лиц, для органолептической оценки внешнего вида, цвета, запаха продукта в целях выдачи заключения о его качестве называется
- А) пәнельными испытаниями,
 - Б) дегустацией,
 - В) экспертизой,
 - Г) органолептической оценкой.
- 1.11. Ощущения, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия, называются
- А) «сладкий вкус»,
 - Б) «горький вкус»,
 - В) «соленый вкус»,
 - Г) «кислый вкус».
- 1.12. Ощущения, для которого типичным стимулом является водный раствор бикарбоната натрия, называются
- А) «вяжущий вкус»,
 - Б) «терпкий вкус»,
 - В) «щелочной вкус»,
 - Г) «соленый вкус».
- 1.13. Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта сохраняться без разрушения в процессе и после прекращения деформирующего воздействия – это
- А) липкость,
 - Б) хрупкость,
 - В) пластичность,
 - Г) упругость.
- 1.14. Приспособляемость органа вкуса, снижение его впечатлительности от продолжительного воздействия вкусового импульса одинакового качества, разной интенсивности, называется
- А) сенсбилизация,
 - Б) адаптация,
 - В) агевзия,
 - Г) аносмия.
- 1.15. Пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам или к одному веществу, или к группе веществ, называется
- А) агевзия,
 - Б) гипогевзия,
 - В) аносмия,
 - Г) гипосмия.
- 1.16. Извращенная способность ощущать вкус, не свойственный данному веществу или группе веществ, называется
- А) парагевзия,
 - Б) паросмия,
 - В) адаптация,
 - Г) гиперосмия.
- 1.17. Приятный гармоничный запах, типичный для определенного пищевого продукта, называется
- А) букет,
 - Б) аромат,
 - В) порог обнаружения,
 - Г) запах.
- 1.18. Чувствительные рецепторы, реагирующие на прикосновения, глубокое осязание, температуру обычно размещены:
- А) в носовой полости,

- Б) в ротовой полости,
- В) на подушечках пальцев рук,
- Г) области локтевого сустава.

1.19. Вкусовые рецепторы, способные воспринимать сладкий вкус, находятся

- А) на кончике языка,
- Б) у основания языка,
- В) по краям передней части языка,
- Г) по краям задней части языка.

1.20. Перечислите термины, характеризующие твердую консистенцию продуктов:

- А) хрупкий,
- Б) липкий,
- В) хрустящий,
- Г) однородный.

1.21. Механические параметры консистенции продовольственных товаров

- А) твердость,
- Б) жирность,
- В) клейкость,
- Г) зернистость.

1.22. В пигментах зерен желтой кукурузы, кожуре мандаринов, плодах шиповника преобладают

- А) антоцианы,
- Б) фикобилины,
- В) кислородосодержащие каротиноиды,
- Г) бескислородные каротиноиды.

1.23. Окраску натуральных соков, вин, сиропов, варения, желе обуславливают следующие пигменты:

- А) хромофолы,
- Б) хлорофилл,
- В) антоцианы,
- Г) каротиноиды.

1.24. За окраску мышц и крови в красный цвет ответственны следующие пигменты:

- А) антоцианы,
- Б) флавоноиды,
- В) гемоглобин,
- Г) миоглобин.

1.25. Вкусовая гармония может быть достигнута при сочетании вкусов:

- А) сладкого и кислого,
- Б) соленого и кислого,
- В) горького и соленого,
- Г) горького и кислого.

1.26. Совокупность реологических свойств продукта, воспринимаемых с помощью механических, зрительных и осязательных ощущений, называется

- А) структурой,
- Б) консистенцией,
- В) смазывающими свойствами,
- Г) текстурой.

1.27. Перечислите термины, используемые при описании структуры:

- А) жидкая,
- Б) зернистая,
- В) комковатая,
- Г) нежная.

1.28. Перечислите различительные методы сенсорного анализа

- А) предпочтения,

- Б) триангулярный,
- В) индекса разбавления,
- Г) профильный.

1.29. Перечислите описательные методы сенсорного анализа.

- А) балловый,
- Б) метод «дуо-трио»,
- В) метод «А - не А»,
- Г) профильный.

1.30. Органолептический метод с привлечением полупрофессиональных дегустаторов или просто потребителей.

- А) метод парного сравнения,
- Б) метод два из пяти,
- В) описательный,
- Г) предпочтения.

1.31. Метод сенсорного анализа с использованием гедонических шкал называется

- А) индекс разбавления,
- Б) парного сравнения,
- В) описательный метод,
- Г) предпочтения.

1.32. Перечислите методы сенсорного анализа, при исследовании разницы в органолептических свойствах продуктов

- А) метод парного сравнения,
- Б) метод «дуо-трио»,
- В) триангулярный,
- Г) профильный.

1.33. «Букет», ощущаемый дегустатором - это

- А) единичный импульс запаха,
- Б) запах, издаваемый продуктами растительного или цветочного происхождения,
- В) аромат,

Г) запах, развивающийся под воздействием созревания, брожения, ферментации продукта.

1.34. Метод сенсорной оценки, используемый при обучении дегустаторов, называется

- А) метод приемлемости,
- Б) профильный метод,
- В) парного сравнения метод два из пяти,
- Г) метод индекса разбавлений.

1.35. Методы сенсорного анализа, на проведение которых привлекаются высококвалифицированные специалисты - это

- А) метод потребительской оценки,
- Б) различительные методы,
- В) описательные методы.

1.36. Шкалы баллового метода оценки качества товаров, используемые чаще для сенсорного анализа, отражающие соотношения размеров объекта при наличии нулевой точки отсчета:

- А) номинальные,
- Б) порядковые,
- В) интервальные,
- Г) рациональные.

1.37. Для анализа органолептических свойств твердых сычужных сыров используются балловые шкалы:

- А) 5- балловая,
- Б) 9- балловая,

- В) 20- балловая,
- Г) 100- балловая.

1.38. Для анализа свойств масла сливочного используют шкалу

- А) 5- балловую,
- Б) 9- балловую,
- В) 20- балловую,
- Г) 100- балловую.

1.39. Органолептическая оценка вин производится по шкале:

- А) 5- балловой,
- Б) 9- балловой,
- В) 10- балловой,
- Г) 25- балловой.

1.40. Для анализа органолептической оценки мясных товаров используют шкалу

- А) 5- балловую,
- Б) 9- балловую,
- В) 30- балловую,
- Г) 100- балловую.

1.41. Люди, профессионально занимающиеся дегустиванием, называются

- А) отобранные дегустаторы,
- Б) дегустаторы,
- В) эксперты,
- Г) оценщики.

1.42. Минимальной чувствительностью и способностью органов чувств дегустатора воспринимать впечатление называется

- А) сенсорная память,
- Б) дифференциальный порог,
- В) сенсорный минимум,
- Г) порог обнаружения.

1.43. Для определения способностей дегустаторов различать разницу во вкусе (дифференциальный порог) рекомендуется применять следующие методы:

- А) парного сравнения,
- Б) треугольный,
- В) потребительской оценки,
- Г) профильный метод.

1.44. Определите правильную последовательность подачи молочных продуктов для проведения дегустации

- А) цельномолочная продукция,
- Б) мороженое,
- В) молочные консервы,
- Г) сливочное масло,
- Д) сыры.

1.45. Минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать (идентифицировать) характер ощущения при дегустации - это

- А) порог распознавания,
- Б) порог обнаружения,
- В) дифференциальный порог,
- Г) порог насыщения.

1.46. Отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или к одному, или к группе веществ, называется

- А) аносмия,
- Б) агевзия,
- В) паросмия,
- Г) синергизм.

- 1.47. Определите правильную последовательность оценки качества мясных продуктов
- А) вареные колбасы,
 - Б) пельмени,
 - В) полукопченые колбасы,
 - Г) запеченные изделия.
- 1.48. Определите правильную последовательность подачи на дегустацию плод-овощной консервной продукции.
- А) закусочные консервы,
 - Б) маринады,
 - В) соусы,
 - Г) овощные соки,
 - Д) натуральные консервы.
- 1.49. Степень использования организмом питательных веществ называется
- А) физиологической ценностью,
 - Б) усвояемостью,
 - В) пищевой ценностью,
 - Г) энергетической ценностью.
- 1.50. Технологические параметры отражают
- А) материалоемкость производства продукции,
 - Б) трудоемкость производства продукции,
 - В) энергоемкость производства продукции,
 - Г) возможность утилизации отходов.
- 1.51. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью органа зрения:
- А) внешний вид,
 - Б) форма.
 - В) цвет,
 - Г) блеск,
 - Д) прозрачность.
- 1.52. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания:
- А) консистенция,
 - Б) плотность,
 - В) эластичность,
 - Г) сочность,
 - Д) крошливость.
- 1.53. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью обоняния:
- А) запах,
 - Б) аромат,
 - В) «букет»,
 - Г) флевор.
- 1.54. Органолептические показатели качества, оцениваемые в ротовой полости:
- А) сочность и однородность,
 - Б) консистенция и волокнистость,
 - В) крошливость и нежность,
 - Г) терпкость и вкус,
 - Д) флевор.
- 1.55. Характеристика текстуры, отражающая совокупность реологических свойств пищевых продуктов, называется
- А) консистенция,
 - Б) плотность,
 - В) эластичность,

Г) упругость.

1.56. Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины, называется

- А) консистенция,
- Б) плотность,
- В) эластичность,
- Г) упругость.

1.57. Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия, называется

- А) консистенция,
- Б) плотность,
- В) эластичность,
- Г) упругость.

1.58. Способность текстуры, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, небом, зубами или руками, называется

- А) липкость,
- Б) клейкость,
- В) пластичность,
- Г) вязкость.

1.59. Свойство текстуры не разрушаться в процессе и после прекращения деформирующего воздействия, называется

- А) эластичность,
- Б) пластичность,
- В) упругость,
- Г) плотность.

1.60. Пищевые красители, применяемые в разных странах, подразделяются на

- А) 2 группы,
- Б) 3 группы,
- В) 4 группы,
- Г) 5 групп.

1.61. К натуральным пищевым красителям относятся

- А) карминовая кислота,
- Б) каратиноиды,
- В) антоцианы,
- Г) флавоноиды,
- Д) хлорофиллы.

1.62. Комиссия «Кодекс Алиментариус» рекомендует для применения в качестве синтетических красных красителей:

- А) азорубин,
- Б) амарант,
- В) эритрозин,
- Г) кантаксатин,
- Д) рибофлавин.

1.63. Комиссия «Кодекс Алиментариус» рекомендует для применения в качестве синтетических желтых красителей:

- А) азорубин,
- Б) амарант,
- В) тартразин,
- Г) кантаксатин,
- Д) рибофлавин.

1.64. В нашей стране запрещены к употреблению органами здравоохранения следующие синтетические красители:

- А) амарант,
- Б) тартразин,
- В) эритрозин,
- Г) цитрусовый красный 2,
- Д) индигокармин.

1.65. Наиболее распространенный отбеливатель муки – это

- А) пероксид водорода,
- Б) озон,
- В) бензоил,
- Г) бромат калия.

1.66. Отбеливающие средства, которыми обрабатывают пищевые продукты:

- А) диоксид хлора,
- Б) бромат калия,
- В) пероксид бензоила,
- Г) персульфат,
- Д) бисульфит кальция.

1.67. Цветокорректирующие вещества, которыми обрабатывают пищевые продук-

ты:

- А) газообразный сернистый ангидрид,
- Б) бромат калия,
- В) пероксид бензоила,
- Г) водные растворы сернистой кислоты,
- Д) озон.

1.68. Бериллий, бензапирен, хлор, фтористый водород относятся к классу опасно-

сти

- А) чрезвычайно опасные,
- Б) умеренно опасные,
- В) малоопасные.

1.69. Аммиак, бензин, ацетон, этанол, гексан, глицерин относятся к классу опасно-

сти

- А) чрезвычайно опасные,
- Б) умеренно опасные,
- В) малоопасные

1.70. Метанол, бутилакрилат относятся к классу опасности

- А) чрезвычайно опасные,
- Б) умеренно опасные,
- В) малоопасные.

1.71. Фосген, бензол, марганец, формальдегид относятся к классу опасности

- А) чрезвычайно опасные,
- Б) умеренно опасные,
- В) высокоопасные.

1.72. Из нижеперечисленных химических элементов радиоактивными являются

- А) радий,
- Б) уран,
- В) радон.

1.73. Перечень потребительских свойств, разделенный на взаимосвязанные уровни и используемый при различных операциях по оценке качества товаров, называется

- А) структура потребительских свойств,
- Б) номенклатура потребительских свойств,
- В) список потребительских свойств.

1.74. Продолжительность или объем работы изделия, измеряемые в различных единицах (сутках, годах, килограммах и др.), называется

- А) наработка,
- Б) износ,
- В) изнашивание.

1.75. Система чувств человека называется

- А) органолептической,
- Б) сенсорной,
- В) психофизической.

1.76. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют

- А) массой выборки,
- Б) объемом выборки,
- В) количеством проб.

1.77. Основными принципами отбора выборок (проб) являются

- А) представительность,
- Б) однородность,
- В) случайность.

1.78. В зависимости от способа представления продукции на контроль применяют следующие методы отбора единиц продукции в пробу (выборку):

- А) с применением случайных чисел,
- Б) одноступенчатый,
- В) многоступенчатый,
- Г) «вслепую»,
- Д) систематический.

1.79. Для однородной продукции, представленной на контроль в упаковке, т. е. в упаковочных единицах, содержащих одинаковое количество единиц продукции, применяют метод

- А) применением случайных чисел,
- Б) одноступенчатый,
- В) многоступенчатый,
- Г) «вслепую»,
- Д) систематический.

1.80. Видимая часть спектра составляет

- А) 380-700 нм,
- Б) от 300 до 760 нм,
- В) 380-760 нм,
- Г) 480-500 нм.

1.81. Серый цвет относится

- А) к хроматическим,
- Б) к ахроматическим.

1.82. Яркость цвета характеризуют терминами:

- А) темный,
- Б) светлый,
- В) яркий,
- Г) насыщенный,
- Д) бледный.

1.83. При хорошей тренированности глаза человек различает по цветовому тону

- А) от 100 до 200 цветов,
- Б) от 30 до 100 цветов,
- В) от 8 до 30 цветов.

1.84. При хорошей тренированности глаза человек различает по насыщенности

- А) до 10 цветов,
- Б) до 15 цветов,

В) до 20 цветов,

Г) до 25 цветов.

1.85. При хорошей тренированности глаза человек различает по яркости

А) до 40 цветов,

Б) до 55 цветов,

В) до 60 цветов,

Г) до 65 цветов.

1.86. Человек различает и запоминает без труда

А) до 600 запахов,

Б) до 800 запахов,

В) до 1000 запахов,

Г) до 1200 запахов,

Д) до 1400 запахов.

1.87. Классификация запахов, созданная Крокером и Гендерсоном (1927 г.), подразделяет все известные запахи

А) на 3 группы,

Б) на 4 группы,

В) на 5 групп,

Г) на 6 групп,

Д) на 7 групп.

1.88. Классификация запахов, созданная Амуром (1962 г.) выделяет нижеуказанное количество первичных запахов

А) 3,

Б) 4,

В) 5,

Г) 6,

Д) 7.

1.89. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия, называется

А) сладкий вкус,

Б) кислый вкус,

В) соленый вкус,

Г) горький вкус.

1.90. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор сахарозы, называется

А) сладкий вкус,

Б) кислый вкус,

В) соленый вкус,

Г) горький вкус.

1.91. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом являются растворы винной, лимонной и ряда других кислот, называется

А) сладкий вкус,

Б) кислый вкус,

В) соленый вкус,

Г) горький вкус.

1.92. Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является водные растворы кофеина, хинина и некоторых других алкалоидов, называется

А) сладкий вкус,

Б) кислый вкус,

В) соленый вкус,

Г) горький вкус.

1.93. Наиболее быстро возникает ощущение нижеуказанного вкуса

А) сладкого,

- Б) соленого,
- В) кислого,
- Г) горького.

1.94. Наиболее медленно возникает ощущение нижеуказанного вкуса

- А) сладкого,
- Б) соленого,
- В) кислого,
- Г) горького.

1.95. Заболевание, которое встречается у людей с частичной потерей способности различать цвета: вместо трех основных они различают лишь два, называется

- А) дальтонизм,
- Б) дихроматизм,
- В) гипогевзией.

1.96. Измерение характеристик обонятельной чувствительности человека называется

- А) сенсбилизация,
- Б) ольфактометрия,
- В) одориметрия,
- Г) парагевзия.

1.97. Стойкое повышение чувствительности, вызываемое многократным действием слабых по силе раздражителей, наносимых одним за другим через определенные промежутки времени, называется

- А) сенсбилизацией,
- Б) парагевзией,
- В) одометрией,
- Г) ольфактометрией.

1.98. Органолептический метод качественной и количественной оценки совокупности признаков-свойств: аромата, вкуса, текстуры с использованием предварительно выбранных описательных характеристик — дескрипторов, называется

- А) профильный метод,
- Б) аналитический метод,
- В) балловый метод.

1.99. Для тестирования сенсорных способностей дегустаторов чаще применяют следующие качественные различительные методы:

- А) метод парного сравнения.
- Б) треугольный,
- В) два из пяти,
- Г) метод индекса разбавления,
- Д) метод *scoring*.

1.100. Органолептический метод оценки, при котором испытуемый после предварительного знакомства со стандартным (А) и отличающимся (не А) образцами продуктов идентифицирует их в серии закодированных проб, называется

- А) метод единичных стимулов,
- Б) метод «дуо-трио»,
- В) метод гедонической шкалы,
- Г) метод многочисленных стандартов.

1.101. Объективные методы исследования в товароведении подразделяются

- А) измерительный,
- Б) регистрационный,
- В) расчетный,
- Г) метод опытной эксплуатации,
- Д) комбинированный.

1.102. Методы определения показателей качества в зависимости от источника и способа получения информации подразделяются на виды:

- А) объективные,
- Б) эвристические,
- В) статистические,
- Г) комбинированные.

1.103. Методы определения показателей качества по способу нахождения числового значения подразделяются

- А) на прямые и косвенные,
- Б) на измерительные и регистрационные,
- В) на эвристические и статистические.

1.104. Разновидностью органолептического метода из ниже перечисленных являются

- А) сенсорный,
- Б) экспертный,
- В) дегустационный.

2 Вопросы в открытой форме

2.1. Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта сохраняться без разрушения в процессе и после прекращения деформирующего воздействия - это ...

2.2. Вещества, ответственные за формирование вкусоароматических свойств копченостей, называют...

2.3. Приспособляемость органа вкуса, снижение его впечатлительности от продолжительного воздействия вкусового импульса одинакового качества, разной интенсивности, называется ...

2.4. Прохладительные напитки лучше утоляют жажду, если они имеют цвет.

2.5. При оценке цветовых различий мяса и джемов требуется применять свето-фильтры цвета.

2.6. Для проведения дегустации кисломолочных диетических напитков на одного дегустатора необходимо...г продукта.

2.7. Рекомендуемая общая площадь помещения для проведения органолептического анализа должна быть не менее м²,

2.8. Пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ, называется

2.9. Необычайно высокая обонятельная чувствительность ко всем пахучим веществам, или к одному веществу, или к группе веществ, называется

2.10. Люди, воспринимающие мир в первую очередь через уши – слуховые образы, называются...

2.11. Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме, называется...

2.12. Гликоген содержится в клетках....

2.13. Одорирующие вещества подразделяются на группы.

2.14. Обжаривание зерен кофе, кулинарная обработка мяса и рыбы, выдержка вин и коньяков, ферментация чая, выпечка хлеба, созревание сыров и многие другие технологические приемы сопровождаются развитием характерных свойств _____ (вкуса + аромата) высококачественной продукции.

2.15. Общее впечатление о продукте создается обычно при _____.

2.16. Тестирование _____ дегустаторов заключается в испытании способности дегустаторов правильно идентифицировать цвет и ранжировать цветочные растворы по увеличивающейся интенсивности окраски.

2.17. Определение «_____» заключается в определении минимальной концентрации вкусового вещества, при которой испытуемый способен правильно распознавать качество основного вкуса: сладкий, соленый, кислый и горький.

2.18. Для тестирования тактильной чувствительности дегустаторов используют....

2.19. Для проведения дегустации масла сливочного и топленого на одного дегустатора необходимо... г продукта.

2.20. При оценке цветовых различий коровьего масла требуется применять свето-фильтры _____ цвета.

3 Вопросы на установление последовательности

3.1. Расставьте правильно этапы проведения исследований (*первом, втором, третьем, четвертом, пятом*):

При разработке вкусового профиля рекомендуется следующий алгоритм действия экспертов. На _____ *этапе* определяется порядок, в котором признаки проявляются. Каждый эксперт индивидуально регистрирует признаки в том порядке, в котором их ощущает.

_____ *этап* включает оценку интенсивности каждого признака в отдельности. Интенсивность также предпочтительно определять индивидуальным методом с использованием оценочных шкал: словесных, ранговых или графических.

На _____ *этапе* проводят идентификацию характерных ощущаемых составляющих запаха и вкуса. Профили вкуса и запаха можно либо составлять отдельно, либо во вкусовой профиль включать признаки запаха, т.е. строить профиль флевора (вкусоности). При употреблении продукта запах оказывает влияние на восприятие вкуса. Для большинства продуктов действующие стандарты рассматривают вкусоароматические свойства обобщенно. В аналитических сенсорных исследованиях целесообразно оценивать эти показатели качества отдельно.

Эксперты выражают ощущаемые признаки запаха и вкуса в описательных или ассоциативных определениях. На этом этапе составляются номенклатура характерных признаков и терминология.

На _____ *этапе* оценивается общее впечатление, т.е. дается полная оценка продукта с учетом особенностей характерных признаков, их интенсивности, идентифицируемого фонового вкуса и смеси вкусов. В некоторых случаях оценка общего впечатления выполняется вначале.

На _____ *этапе* осуществляется проверка привкуса и (или) устойчивости. Вкус, который появляется после того, как проба проглочена, называется остаточным вкусом (или привкусом). Оставшееся ощущение того же самого вкуса после того, как проба проглочена или забракована, называется устойчивостью и характеризуется периодом устойчивости. В отдельных случаях экспертам-дегустаторам потребуется идентифицировать привкус и определить его интенсивность и период устойчивости.

3.2. В каком порядке при дегустации осуществляется подача коровьего масла?

- 1) соленое,
- 2) топленое,
- 3) кисломолочное,
- 4) сладкомолочное,
- 5) сливочное со сладким наполнителем.

3.3. Молочные консервы предлагают дегустаторам в следующей последовательности:

- 1) консервы жирные
- 2) консервы маложирные,
- 3) консервы нежирные.

3.4. Молочные сухие консервы дегустируют в следующей последовательности

- 1) консервы без добавок,

- 2) консервы с добавками сахарозы,
- 3) консервы с добавками других наполнителей.

3.4. Дегустационную оценку плодоовощной консервной продукции рекомендуется проводить в следующей последовательности:




- 1) закусовые консервы,
- 2) маринады и салаты,
- 3) овощные соки,
- 4) концентрированные томатопродукты,
- 5) соусы.

3.5. Восприятие отдельных свойств продукта происходит в результате их воздействия на рецепторы органов чувств оценщика (рецептор – часть органа чувств, которая отвечает на отдельные возбудители). Отдельные ощущения органолептических признаков складываются в комплексное ощущение. Оценка органолептических свойств включает шесть стадий. Установите правильную последовательность.

- А) Запоминание
- Б) Осознание
- В) Фиксирование
- Г) Воспроизведение
- Д) Собственно оценка
- Е) Восприятие

4 Вопросы на установление соответствия

4.1. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца. На рисунке изображен метод...

метод	рисунок
1) треугольный	А) 
2) «А» не «А»	Б) 
3) дуо-трио	В) 

4.2. Дегустационные комиссии бывают:

1) экспертная или арбитражная	А) проводятся на международных, республиканских, тематических выставках и конкурсах с целью выявления лучших образцов пищевой продукции
2) конкурсная	Б) ставит своей задачей обучение специалистов основам органолептического анализа в условиях переподготовки или повышении квалификации
3) коммерческая	В) проводится для широкого круга людей, интересующихся каче-

	ством пищевых продуктов, их ассортиментом. В процессе такой дегустации потребителя знакомят не только с техникой её проведения, но и с историей пищевых продуктов, основами их технологии
4) учебная	Г) проводится при решении спорных вопросов о качестве пищевых продуктов, ряда специальных задач – определении соответствия того или иного образца конкретному виду продукта, его оценке по просьбе контролирующих организаций, отборе образцов на международные конкурсы и т.д.
5) показательная	Д) проводится при оптовых закупках, международных поставках, купли-продажи пищевой продукции. Основными оценщиками в данном случае являются покупатели

4.3. Привести соответствие оценивания продуктов питания по балльным шкалам.

1) Твердые сычужные сыры оценивают по	А) 30 балловой шкале
2) Безалкогольные напитки оценивают по	Б) 100 балловой шкале
3) Определенный ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий оценивают по	В) 10балловой шкале
4) Дегустационную оценку виноградных вин проводят по	Г) 25 балловой шкале

4.4. Факторы, влияющие на работу дегустаторов:

1) субъективные	а) индивидуальные особенности дегустатора (характеристики чувствительности и адаптации; особенности восприятия: сенсорные доминанты; особенности внимания; особенности мышления; особенности памяти)
2) объективные	б) особенности личности дегустатора (мотивация, ожидание, комфортность, влияние авторитета; познавательная активность; интра-экстраверсия) в) состояние дегустатора (голод, жажда, здоровье, эмоциональное состояние) г) рабочее место дегустатора (влияние шума, запаха; освещенность; вентиляция; влажность; температура; цветовой фон помещения и мебели); д) особенности пищевых продуктов (контрастность образцов; специфические свойства образца; положение образца в серии; монотонность свойств серии образцов) е) организация рабочего места (дегустационная нагрузка; точность инструкции; размерность шкалы; порядок подачи образцов; дополнительные стимулы и информация; форма обсуждения оценок)

4.5. Найдите соответствие между показателем сыра и его характеристикой по ГОСТ

Показатель	Характеристика показателя
1) рисунок	а) хороший, с нормальным овалом или осадкой; удовлетворительный; усыпанный парафином на корке
2) цвет теста	б) удовлетворительные, но слабо выраженные; хорошие; затхлые
3) внешний вид	в) нормальный для данного вида сыра; неравномерный; мелкие частые глазки у швейцарского, советского и московского сыров; сетчатый
4) вкус и запах	г) грубая, твердая; рыхлая; крошливая

5) консистенция	д) нормальный; неравномерный
-----------------	------------------------------

4.6. Обонятельные расстройства:

1) Аносмия	а) извращенная способность ощущать запах, несвойственный данному веществу или группе веществ
2) Гиперосмия	б) пониженная обонятельная чувствительность ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ
3) Гипосмия	в) необычайно высокая обонятельная чувствительность ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ
4) Паросмия	г) отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ

4.7. Вкусовые расстройства:

1) Агнозия	а) извращенная способность ощущать вкус, несвойственный данному веществу или группе веществ
2) Гипогнозия	б) необычно высокая вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ
3) Гипергнозия	в) пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ
4) Парагнозия	г) отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам, или же к одному веществу, или к группе веществ

4.8. Для приготовления растворов, выражающих основные вкусы, используют следующие химические вещества:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1) натрия хлорид | а) горький раствор |
| 2) винная кислота | б) сладкий раствор |
| 3) сахароза | в) кислый раствор |
| 4) солянокислый хинин | г) соленый раствор |

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

Компетентностно-ориентированная задача № 1. Опробуйте представленные на дегустацию образцы в порядке, указанном стрелками и присвойте им ранг в порядке возрастания интенсивности вкуса (1 - наименее, 4 – наиболее).

Форма записи:

Таблица - Анкета опроса

Код образца	62 →	72 →	82 →	92
Ранг				
Код образца	66 →	76 →	86 →	96
Ранг				

Компетентностно-ориентированная задача №2. По образцам сыров, полученных у преподавателя, провести с использованием 100-балльной шкалы дегустационную оценку и установить сорт сыра.

Компетентностно-ориентированная задача №3. С использованием ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» разработать 5-балльную шкалу для проведения органолептической оценки качества хлеба.

Компетентностно-ориентированная задача №4. Разработать 25-балловую систему для органолептического контроля качества безалкогольных напитков (лимонадов) и провести дегустацию образцов, предоставленных преподавателем.

Компетентностно-ориентированная задача №5. Опробовать 9 проб с модельными образцами напитков и идентифицировать их вкус. По результатам заполнить таблицу.

Таблица - Анкета по идентификации вкуса

Код колбы с раствором	Вкус не определен	Сладкий	Соленый	Кислый	Горький
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

Компетентностно-ориентированная задача №6. Студенту предлагают распознать по цвету образцы растворов, а затем распределить их в порядке увеличения интенсивности окраски при естественном освещении. Результаты теста записать в анкету и сделать заключение о способности различать цвета и интенсивность окраски.

Таблица – Анкета для определения способности различать цвета и интенсивность окраски

Номер места образца по интенсивности окраски	Код образца			
	Красный цвет	Желтый цвет	Зеленый цвет	Синий цвет
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (от-

вета); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.