Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:39:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
_____ Н. И. Осипенко
(подпись)

«13» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.02 Сенсорный анализ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Разработчик:

ст. преподаватель _____ О. С. Попова

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 19 февраля 2026 г., протокол № 10

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
«Сенсорный анализ»

Таблица 1 – Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе	3
		Тема 2. Роль и значение органолептических методов исследования	
		Тема 3. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	
		Тема 4. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	
		Тема 5. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	
		Тема 6. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	
		Тема 7. Методы дегустационного анализа	
		Тема 8. Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	
		Тема 9. Сенсорный анализ пищевых продуктов	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
1	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-2$_{ПК-2}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации ИД-3$_{ПК-2}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары	тема 1, тема 2, тема 3, тема 4, тема 5, тема 6, тема 7, тема 8, тема 9	собеседование, тест, контрольная работа

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т. п.)
3	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т. п.)
2	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос)
1	ответ дан на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)
0	нет ответа

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
3-2	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
1	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 50 %)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4	контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
3-2	контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1	контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 6 – Примерный перечень оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т. п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине.	комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться со всеми составляющими программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающихся в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к зачету настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающихся ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, лабораторных занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеке и дистанционном курсе на платформе программного продукта Moodle.

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит обучающихся от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение практических работ в отведенном объеме. Практические работы выполняются обучающимися в соответствии с тематикой. Целью практических работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Практические работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, описать методику исследования и результаты работы.

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем трем модулям дисциплины. Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста

предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 30 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей дисциплины.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену. Опрос проводится на практических занятиях по изучаемой теме.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы						
Название смысловых модулей	текущая аттестация					итого
	собеседование (устный опрос)	разноуровневые задачи и задания	тест	контрольная работа	реферат, доклад, эссе	
Смысловой модуль 1. Общие положения об органолептических методах исследования	8			8		16
Смысловой модуль 2. Организация сенсорного анализа	20		20	20		60
Смысловой модуль 3. Основы сенсорного анализа непродовольственных товаров и пищевых продуктов	8		8	8		24
Итого	36		28	36		100

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
8	8	12	12	12	12	12	12	12	

Полный перечень оценочных материалов

Типовые вопросы для собеседования

1. Роль и значение органолептических методов исследования.
2. Преимущества и недостатки дегустационного анализа.
3. Обзор действующей нормативно-технической документации.
4. Порядок органолептической оценки.
5. Номенклатура дегустационных показателей, их значимость в общем восприятии человеком качества продукции
6. Распределение показателей качества.
7. Психофизиологические основы дегустационного анализа.
8. Функции нервной системы и механизм восприятия ощущений.
9. Понятие о рецепторах, проводниках, анализаторах.
10. Значение вкуса в жизни человека.
11. Различия в понятиях вкус и вкусность.
12. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата.
13. Классификация вкусов.

14. Адаптация и сенсибилизация, усталость органов вкуса. Вкусовой контраст и маскировка вкусов.
15. Вторичный вкус. Вкусовой дальтонизм. Условия проведения оценок вкуса.
16. Значение запаха в жизни человека.
17. Устройство органов обоняния и механизм восприятия запахов. Физические свойства и химические свойства веществ, обладающих запахом.
18. Пороговые концентрации, впечатлительность обоняния. Наиболее распространенные гипотезы запаха.
19. Факторы, влияющие на впечатлительность органов обоняния. Условия проведения оценки запахов.
20. Значение зрительных ощущений в жизни человека. Роль зрительных ощущений в оценке
21. Основные цвета. Шкала цветов.
22. Эталоны цвета. Факторы, влияющие на зрительные ощущения.
23. Классификация ощущений осязания.
24. Рецепторы осязания и их устройство.
25. Значение осязательных ощущений при оценке качества продовольственных товаров.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
2. Теории запахов и механизм восприятия запахов.
3. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
4. Обонятельные ощущения, их восприятие и определение.
5. Зрительные ощущения, их восприятие и определение.
6. Слуховые ощущения и их участие в сенсорной оценке.
7. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
1. Роль и значение органолептических методов исследования.
2. Преимущества и недостатки дегустационного анализа.
3. Обзор действующей нормативно-технической документации.
4. Порядок органолептической оценки.
5. Номенклатура дегустационных показателей, их значимость в общем восприятии человеком качества продукции
6. Распределение показателей качества.
7. Психофизиологические основы дегустационного анализа.
8. Функции нервной системы и механизм восприятия ощущений.
9. Понятие о рецепторах, проводниках, анализаторах.
10. Значение вкуса в жизни человека.
11. Различия в понятиях вкус и вкусность.
12. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата.
13. Классификация вкусов.
14. Адаптация и сенсибилизация, усталость органов вкуса. Вкусовой контраст и маскировка вкусов.
15. Вторичный вкус. Вкусовой дальтонизм. Условия проведения оценок вкуса.
16. Значение запаха в жизни человека.
17. Устройство органов обоняния и механизм восприятия запахов. Физические свойства и химические свойства веществ, обладающих запахом.
18. Пороговые концентрации, впечатлительность обоняния. Наиболее распространенные гипотезы запаха.
19. Факторы, влияющие на впечатлительность органов обоняния. Условия проведения оценки запахов.
20. Значение зрительных ощущений в жизни человека. Роль зрительных ощущений в оценке
21. Основные цвета. Шкала цветов.
22. Эталоны цвета. Факторы, влияющие на зрительные ощущения.

23. Классификация ощущений осязания.
24. Рецепторы осязания и их устройство.
25. Значение осязательных ощущений при оценке качества продовольственных товаров.

Перечень тестов

1. Какой из показателей не относится к органолептическим
а) температура
б) консистенция
в) запах
2. Какая зона языка наиболее чувствительна к сладкому вкусу
а) у корня языка
б) кончик языка
в) подъязычная область
3. К описательным методам сенсорного анализа не относится
а) профильный метод
б) парного сравнения
в) метод бальной оценки
4. Условия проведения сенсорного анализа:
а) полная тишина
б) постоянная температура и влажность помещения
в) озонация лаборатории
5. Дегустация - это оценка качества продукта по показателям
а) химическим
б) сенсорным
в) потребительским
6. Органы зрения и обоняния дают оценку:
а) качественную
б) количественную
в) качественную и количественную
7. флевор определяет в продукте
а) вкусность
б) б. консистенцию
в) Температуру
8.В характеристику «консистенция» входят:
а) волокнистость
б) «букет»
в) терпкость
9. Какая шкала используется для оценки качества вин:
а) 20-и балльная
б) 10-и бальная
в) 5-й балльная
10.Цветовое зрение бывает:
а) хроматическое
б) термическое
в) герметическое
11.Порог ощущения - это:
а) минимальное значение чего-либо
б) максимальное значение чего-либо
в) запредельное значение чего-либо
12.Впечатлительность дегустатора зависит от:
а) силы импульса

б) размера пробы
в) свежести продукта
13.Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания - это
а) внешний вид,
б) прозрачность,
в) эластичность,
г) сочность
14. 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.
15. Флейвор – ощущение, вызываемое
а) вкусом,
б) запахом,
в) цветом,
г) текстурой.
16. Извращенная способность ощущать вкус, не свойственный данному веществу или группе веществ, называется
а) парагевзия,
б) паросмия,
в) адаптация,
г) гиперосмия.
17. Приятный гармоничный запах, типичный для определенного пищевого продукта, называется
а) букет,
б) аромат,
в) порог обнаружения,
г) запах.
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.