

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Валерьевна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:18:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7234a676a271b2

**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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой товароведения


_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

« 19 » февраля 20 24 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.07 «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»

38.03.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы))

Разработчик:

Старший преподаватель  Ю.А. Павлушенко

Доцент, к.э.н.  Т.В. Гончарова

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения.

Протокол от «19» февраля 2024 года №11

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Сенсорный анализ

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) «Сенсорный анализ»

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики*	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. Сенсорные методы определения качества товаров.	3
			Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	3
			Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	3
			Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	3
			Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	3
			Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	3
			Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	3
			Тема 9. Сенсорный анализ пушно- меховых и овчинно-шубных товаров.	3

			Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов	3
			Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	3
			Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	3
			Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	3
			Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	3
			Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1	ПК-2	ИД-1ПК-2 Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества	Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	Устный опрос
			Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	Тест
			Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	Реферат
			Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	Устный опрос

			Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	Устный опрос
			Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	Устный опрос
			Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	Устный опрос
			Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	Устный опрос
			Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	Устный опрос
			Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов	Реферат, тест
			Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	-
			Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	Устный опрос
			Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	-
			Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	Устный опрос
			Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	Устный опрос

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Реферат представлен на среднем уровне (обучающийся кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)

1-2	Реферат представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Устный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Обучающийся свободно владеет и оперирует знаниями при устном опросе
5-7	Обучающийся владеет и оперирует знаниями при устном опросе с определенными затруднениями при защите
1-4	Обучающийся владеет и оперирует знаниями при устном опросе с большими затруднениями
0	Ответы на вопросы не даны

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
3-4	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-2	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 60% вопросов)

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины

		дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).

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.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.

1. Особенности сенсорной оценки карамели и конфет.
2. Особенности сенсорной оценки меда.
3. Особенности сенсорной оценки печенья и галет
4. Особенности сенсорной оценки макаронных изделий.
5. Особенности сенсорной оценки хлебобулочных изделий.
6. Особенности сенсорной оценки плодовых компотов.
7. Особенности сенсорной оценки овощных консервов.
8. Особенности сенсорной оценки томатопродуктов.
9. Особенности сенсорной оценки замороженных плодов и ягод.
10. Особенности сенсорной оценки натурального кофе.
11. Особенности сенсорной оценки алкогольных крепких напитков.
12. Особенности сенсорной оценки слабоалкогольных напитков.
13. Особенности сенсорной оценки приправ.
14. Особенности сенсорной оценки кисломолочных напитков.
15. Особенности сенсорной оценки сливочного масла.
16. Особенности сенсорной оценки плавленых сыров.
17. Особенности сенсорной оценки растительных масел.
18. Особенности сенсорной оценки майонезных соусов.
19. Особенности сенсорной оценки охлажденного мяса птицы.
20. Особенности сенсорной оценки мясных полуфабрикатов
21. Особенности сенсорной оценки рыбных и мясных консервов.
22. Особенности сенсорной оценки колбас и мяскопченостей.
23. Особенности сенсорной оценки соленой рыбы.
24. Особенности сенсорной оценки рыбы различных способов копчения
25. Особенности сенсорной оценки икражных товаров.

**Перечень вопросов для подготовки обучающихся к устному опросу по:
Смысловому модулю № 1**

1. Классификация вкусов.
2. Классификация запахов.
3. Проводящий и корковый отделы кожного анализатора.
4. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
5. Механизм восприятия зрительных ощущений.
6. Механизм восприятия запахов.

7. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
 8. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
 9. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
 10. Обонятельные ощущения, их восприятие и определение.
 11. Сенсорный анализ, его значение в оценке качества товаров.
 12. Зрительные ощущения, их восприятие и определение.
 13. Факторы, влияющие на результаты вкусового анализатора.
 14. Значение кожного анализатора в оценке качества непродовольственных товаров.
 15. Тактильные ощущения и их участие в сенсорной оценке.
 16. Функции зрения и свойства зрительного анализатора.
 17. Роль зрительных ощущений в сенсорном анализе товаров.
 18. Устройство органа зрения и механизм восприятия зрительных ощущений.
 19. Органы чувств человека и факторы, влияющие на их впечатлительность.
 20. Слуховые ощущения и их участие в сенсорной оценке.
 21. Методы определения качества товаров.
 22. Ощущения и их характеристика.
 23. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
 24. Повышение эффективности оценки запаха продуктов при помощи органов обоняния.
 25. Периферический отдел кожного анализатора.
 26. Топография вкусового поля поверхности языка.
 27. Органолептические показатели качества товаров.
 28. Факторы, влияющие на восприятие человека.
 29. Устройство органа зрения.
 30. Органолептические методы определения качества товаров.
 31. Особенности сенсорной оценки ювелирных изделий.
 32. Особенности сенсорной оценки изделий из керамики.
 33. Особенности сенсорной оценки лакокрасочных товаров.
 34. Особенности сенсорной оценки изделий из стекла.
 35. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
 36. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
 37. Идентификация хлопкового волокна при горении.
 38. Идентификация льняного волокна при горении.
 39. Идентификация шерстяного волокна при горении.
 40. Идентификация полиамидного волокна при горении.
 41. Идентификация полиэфирного волокна при горении.
 42. Идентификация полиакрилонитрильного волокна при горении.
 43. Идентификация шелкового волокна при горении.
 44. Идентификация полиэтилена при горении.
 45. Идентификация полистирола при горении.
 46. Идентификация оргстекла при горении.
 47. Идентификация медно-аммиачного волокна при горении.
 48. Идентификация вискозного волокна при горении.
 49. Идентификация аминопласта при горении.
 50. Идентификация фенопласта при горении.
 51. Идентификация поливинилспиртового волокна при горении.
- Смысловому модулю № 2**
1. Основные этапы развития науки, такой как 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,
10. используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
 11. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения.
 12. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения.
 13. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперемия.
 14. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
 15. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
 16. Показатели, определяемые с помощью зрения.
 17. Показатели, определяемые с помощью осязания.
 18. Показатели, определяемые в полости рта.
 19. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
 20. Методы сенсорного анализа.
 21. Аналитические методы сенсорного анализа.
 22. Метод парного сравнения.
 23. Метод треугольника.
 24. Метод «А - не А».
 25. Метод «Дуо - трио».
 26. Метод «Два из пяти».
 27. Метод ранжирования.
 28. Скоринг - метод.
 29. Профильный метод.
 30. Потребительские методы сенсорного анализа.
 31. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
 32. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
 33. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
 34. Органолептическая оценка масла коровьего.
 35. Органолептическая оценка сыров.
 36. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
 37. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
 38. Органолептическая оценка мяса птицы.
 39. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
 40. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
 41. Органолептическая оценка яиц.
 42. Органолептическая оценка яичного порошка.
 43. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
 44. Оценка качества живой рыбы.
 45. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
 46. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
 47. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.
 48. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
 49. Органолептическая оценка растительных масел.
 50. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров.
 51. Органолептическая оценка качества круп.
 52. Органолептическая оценка макаронных изделий.

55. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий.

56. Органолептическая оценка плодовоовощных товаров.

Перечень тестов

Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.

1. Показатели качества майолики, которые определяются с помощью зрительного анализатора:

- а) размер;
- б) звук;
- в) цвет;
- г) прозрачность.

2. Макроструктура характерная для пенополиуретана?

- а) пресс-порошковая;
- б) слоистая;
- в) волокнистая;
- г) газонаполненная.

3. Сенсорным методом распознать изделия из костяного фарфора можно провести по:

- а) просвечиваемости;
- б) пористости;
- в) размеру;
- г) отделке.

4. Какой цвет поперечного среза имеет кожа жирового дубления:

- а) белый;
- б) серо-голубой;
- в) желтый;
- г) голубой.

5. Полиамидное волокно в пламени:

- а) горит быстро;
- б) горит медленно и плавится;
- в) спекается и обугливается;
- г) плавится и горит с образованием белого дыма, вытягивается в нити.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.

1. Какой кислоте свойственно наиболее чистый кислотный запах?

- а) уксусная кислота;
- б) муравьиная кислота;
- в) уксусная-изометиловая кислота;
- г) синильная кислота.

2. В каких веществах присутствует каприловый запах?

- а) в винном уксусе;
- б) в яблочном уксусе;
- в) в дизельном топливе;
- г) в ацетоне.

3. Для нейтрализации вкуса при органолептических испытаниях закусочных консервов и маринадов подают:

- а) ржаной хлеб и сладкий чай;
- б) стакан с водой;
- в) сахар;
- г) пшеничный хлеб и сладкий чай.

4. Какое сочетание вкусов является негармоничным?

- а) кисло-соленый;
- б) горько-кислый;
- в) сладко-кислый;

- г) горько-сладкий.
5. Какой вкус имеют квашенные овощи?
а) кисло-сладкий;
б) соленый;
в) сладко-кислый;
г) кисло-соленый.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

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

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, лабораторных 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 лабораторных 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 всех стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченному 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 библиотеках и системе «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 обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение лабораторных работ в отведенном объеме. Лабораторные работы выполняются обучающимися в соответствии с тематикой. Целью лабораторных работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Обучающийся на лабораторных занятиях должен быть одет в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Лабораторные работы оформляются в виде письменного

отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Одной из форм самостоятельной работы является написание рефератов. Примерный перечень тем рефератов приводится выше. Рекомендации по написанию рефератов: на основе ознакомления с программой курса, в соответствии с желанием публичного выступления на семинаре или защиты материала на консультации осуществляется выбор темы. Желательный порядок работы над ней: изучение учебника по теме, в пределах которой выполняется реферат, прослушивание соответствующей лекции, подбор литературы, указанной в данной программе, привлечение дополнительной литературы или источников. При составлении плана реферата важно учесть правильную структуру: Введение. Основная часть. Заключение. Изучение их в соответствии с рекомендуемыми вопросами, расположение выписок по плану, смысловое соединение их, формирование текста в соответствии с объемом в пределах 10 – 15 листов формата А4 (1,5 интервала, шрифт TimesNewRoman. Размер шрифта 14, параметры страницы: левое, верхнее, нижнее поля – 25 мм, левое поле – 10 мм, отступы в начале абзаца 1,25 см; таблицы или рисунки – внутри текста, список использованной литературы – после текста).

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем трем модулям учебной дисциплины «Сенсорный анализ». 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 учебной 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 лабораторных занятиях по изучаемой теме.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по данной дисциплине проходит в устной форме. Обучающимся выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

Оценивание данного вида аттестации происходит по критериям, представленным в таблице 5.

Таблица 5 - Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично- отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)

75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Вопросы для подготовки к зачету

1. Факторы, влияющие на чувствительность слухового анализатора.
2. Пороги раздражения и пространственного различия.
3. Особенности сенсорной оценки игрушек.
4. Распознавание асбестового волокна при горении.
5. Проводящие и корковые пути слухового анализатора.
6. Явление адаптации.
7. Особенности сенсорной оценки мебельных товаров.
8. Распознавание ацетатного волокна при горении.
9. Проводящий и корковый отделы кожного анализатора.
10. Повышение эффективности оценки запаха продуктов при помощи органов обоняния.
11. Особенности сенсорной оценки изделий из резины.
12. Распознавание полинозного волокна при горении.
13. Периферический отдел кожного анализатора.
14. Топография вкусового поля поверхности языка.
15. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
16. Распознавание медноамиачного волокна при горении.
17. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
18. Устройство органа зрения.
19. Особенности сенсорной оценки ювелирных изделий.
20. Распознавание амидопласта при горении.
21. Органолептические методы определения качества товаров.
22. Классификация вкусов.
23. Особенности сенсорной оценки электробытовых товаров.
24. Распознавание фенопласта при горении.
25. Органолептические показатели качества товаров.
26. Факторы, влияющие на восприятие человека.
27. Особенности сенсорной оценки музыкальных товаров (клавишные)
28. Распознавание вискозного волокна при горении.
29. Сенсорный анализ, его значение в оценке качества товаров.
30. Механизм восприятия зрительных ощущений.
31. Особенности сенсорной оценки изделий из керамики.
32. Распознавание хлопкового волокна при горении.

33. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
34. Теории запахов и механизм восприятия запахов.
35. Особенности сенсорной оценки косметических товаров.
36. Распознавание шерстяного волокна при горении.
37. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
38. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
39. Особенности сенсорной оценки лакокрасочных товаров.
40. Распознавание льняного волокна при горении.
41. Основные этапы развития науки, такой как органолептики.
42. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
43. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
44. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
45. Факторы, способствующие повышению качества продуктов.
46. Контроль качества продовольственных товаров.
47. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт. Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.
48. Экспертиза. Товарная экспертиза. Экспертная оценка. Объект экспертизы. Критерии, используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
49. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения.
50. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения.
51. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперемия.
52. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
53. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
54. Показатели, определяемые с помощью зрения.
55. Показатели, определяемые с помощью осязания.
56. Показатели, определяемые в полости рта.
57. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
58. Методы сенсорного анализа.
59. Аналитические методы сенсорного анализа.
60. Метод парного сравнения.
61. Метод треугольника.
62. Метод «А - не А».
63. Метод «Дуо - трио».
64. Метод «Два из пяти».
65. Метод ранжирования.
66. Скоринг - метод.
67. Профильный метод.
68. Потребительские методы сенсорного анализа.
69. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
70. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
71. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
72. Органолептическая оценка масла коровьего.
73. Органолептическая оценка сыров.
74. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
75. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
76. Органолептическая оценка мяса птицы.
77. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
78. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
79. Органолептическая оценка яиц.

80. Органолептическая оценка яичного порошка.
81. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
82. Оценка качества живой рыбы.
83. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
84. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
85. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.
86. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
87. Органолептическая оценка растительных масел.
88. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров.
89. Органолептическая оценка качества круп.
90. Органолептическая оценка макаронных и хлебобулочных изделий.
91. Органолептическая оценка плодовоовощных товаров.