

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный программный ключ:

798b16555f9c9e827768f6f1710bd17e9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5189

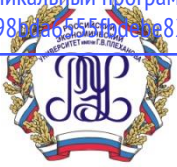
Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и
общественного питания от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Дьянова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции

для студентов приема 2020 г.

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции.

1. Фонд оценочных средств с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли
общественного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.ДВ.03.02.01 Функциональное питание
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составители:
к.т.н., доцент



Т.Б. Брикота

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	7
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	9
2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю.....	1
	2
3. Вопросы для собеседования.....	2
	2
4. Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола.....	2
	4
5. Тематика рефератов.....	2
	6
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	2
	9
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	3
...	3
8. Перечень вопросов к экзамену с практическими заданиями.....	3
	8
9. Образец экзаменационного билета.....	4
	2
Лист регистрации изменений	4
	3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Функциональное питание» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентов установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Функциональное питание» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Функциональное питание» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений,

навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;

- ознакомление со всеми фазами организации и организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов;

- получение навыков в области нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства;

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Функциональное питание» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)
	ПК-6
курс 3, семестр 5	
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	+
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	+
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	+
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	+
Тема 5. Функции пищи и виды питания	+
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	+
Тема 7. Биологическая характеристика про-биотических микроорганизмов	+
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	+

4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Функциональное питание» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства	
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства
			вид

Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	ПК-6	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	ПК-6	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	ПК-6	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола	3
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	ПК-6	-	Вопросы для собеседования Тематика рефератов	2
Тема 5. Функции пищи и виды питания	ПК-6	75	Вопросы для собеседования Тематика рефератов Комплект тестовых заданий для проведения текущего контроля №1	3
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	ПК-6	-	Тематика рефератов Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола	2
Тема 7. Биологическая характеристика про-биотических микроорганизмов	ПК-6	-	Тематика рефератов	1
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	ПК-6	-	Тематика рефератов Комплект заданий для выполнения контрольной работы №2	2
Промежуточная аттестация	ПК-6	-	Вопросы и практические задания к экзамену Экзаменационные билеты	2
Всего	ПК-6	95	7	19

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и

(или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-6	Знает верно и в полном объеме: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет верно и в полном объеме: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Владеет навыками верно и в полном объеме: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-6	Знает с незначительными замечаниями: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет с незначительными замечаниями: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-6	Знает на базовом уровне, с ошибками: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления

			продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-6	Не знает на базовом уровне: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Не умеет на базовом уровне: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Не владеет на базовом уровне: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-7)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к экзамену с практическими заданиями и образец экзаменационного билета представлены в приложениях 8, 9 соответственно)

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной

работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	входной контроль (приложение 1), текущий контроль №1 (приложение 2)	экспертный
2. Круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола (приложение 4)	экспертный
3. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 3)	экспертный
4. Реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика рефератов (приложение 5)	экспертный

5. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 6,7)	экспертный
6. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента в письменной или устной форме по всем темам, разделам изученной дисциплины	Вопросы к экзамену с практическими заданиями (приложение 8), экзаменационные билеты (приложение 9)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Функциональное питание» (входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Основной функцией живого организма является

- а) обмен веществ;
- б) поддержания постоянства параметров гомеостаза;
- в) ограничение поступления в организм воды;
- г) разрушение живой материи.

2. Пищевая ценность рыбных блюд определяется прежде всего:

- а) содержанием полноценных белков
- б) содержанием углеводов
- в) витаминами группы В и РР
- г) содержанием пищевых волокон (клетчатки, гемицеллюлозы, протектина, пектина)

3. Перечислите причины витаминной недостаточности

- а) прием антибиотиков;
- б) заболевание ЖКТ;
- в) рациональное питание;
- г) курение, алкоголь;
- д) одностороннее питание.

4. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) гигиенический мониторинг

5. В какое время года возникают чаще всего бактериальные отравления:

- а) зима;
- б) весна;
- в) лето;
- г) осень.

6. Что предусматривают процедуры корректирующих действий при реализации программы ХАССП на предприятии общественного питания?

- а) мероприятия по обеспечению того, чтобы каждая критическая точка не выходила за критический предел
- б) получение разрешение на проведение корректирующих действий
- в) процедуры обращение с дефектной продукцией
- г) все ответы верны

7. Рациональное питание – это

- а) вегетарианское питание;
- б) общественное питание;
- в) питание, сбалансированное по основным ингредиентам;
- г) оптимальная кратность приема пищи; достаточные перерывы между приемами пищи.

8. Перечислите причины витаминной недостаточности

- е) прием антибиотиков;
- ж) заболевание ЖКТ;
- з) рациональное питание;
- и) курение, алкоголь;
- к) одностороннее питание.

9. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:

- а) учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов
- б) рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов
- в) учет деятельности конкурентов
- г) разработка процессов жизненного цикла продукции

10. Какой из принципов предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья:

- а) принцип совместимости
- б) принцип сбалансированности
- в) принцип рационального использования сырья
- г) принцип безопасности

11. Суточная потребность в холестерине

- а) 500 мг;
- б) 300 мг;
- в) 100 мг;
- г) 700 мг;
- д) 50 мг.

12. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

13. При окислении 1г углеводов образуется энергии

- а) 0,4 ккал;
- б) 4,1 ккал;
- в) 1 ккал;
- г) 5,6 ккал;
- д) 9,3 ккал.

14. В рационе №4 лечебно-профилактического питания обязательно:

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;

- в) повышают содержание пектиновых веществ;
- г) увеличивают содержание белка.

15. Перечислить методы физиологического исследования

- а) экспериментальный;
- б) плановый эксперимент
- в) острый опыт;
- г) хронический опыт;
- д) аварийный метод.

16. Торговый ассортимент – это набор товаров:

- а) представленный значительным количеством групп, видов и т.д.;
- б) выпускаемый изготовителем;
- в) формируемый организацией торговли или общественного питания.

17. Какие из перечисленных частей зерна имеют наибольшую пищевую ценность?

- а) цветочные оболочки
- б) плодовые оболочки
- в) алейроновый слой
- г) семенные оболочки
- д) эндосперм
- е) зародыш

18. Укажите виды тыквенных овощей

- а) перец, баклажаны, томаты
- б) огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни
- в) тыквы, кабачки, томаты, баклажаны

19. Конфетные массы пралине и типа пралине содержат смесь жиров двух и более видов. Какие типы жиров, назовите их:

- а) твердый – какао-масло; жидкий – жир орехов;
- б) твердые – какао-масло и кондитерский жир;
- в) твердые – какао-масла, эквивалент какао-масла или кондитерский жир; жидкий – жир орехов и твердый кондитерский жир;
- г) жидкий – жир орехов и твердый кондитерский жир.

20. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к текущему контролю
по дисциплине «Функциональное питание»**

Вариант 1

Задание 1. Существует ли концепция государственной политики в области здорового питания?

- А) существует;
- Б) не существует;
- В) находится в стадии разработки.

Задание 2. Причинами разработки на государственном уровне концепции здорового питания являются:

- А) изменение состояния окружающей среды;
- Б) изменение характера труда современного человека;
- В) изменение структуры питания;
- Г) изменение природного состава пищевого сырья.

Задание 3. Есть ли перспективы в развитии функционального питания:

- А) нет перспективы, т.к. нет нехватки пищи;
- Б) есть перспективы, т.к. изменились факторы жизнеобитания человека;
- В) есть, но слабые из-за технологических проблем создания функциональной пищи.

Задание 4. БАДы – это вещества, направленные на повышение:

- А) энергетической ценности пищи;
- Б) потребительской ценности пищи;
- В) биологической ценности;
- Г) органолептической ценности.

Задание 5. Диета – это:

- А) ограничение в конкретных видах пищи;
- Б) органические количества потребляемой пищи;
- В) ограничение во времени принятия пищи.

Задание 6. Создание функциональной пищи имеет цель:

- А) улучшить общее состояние организма;
- Б) улучшить функции определенных органов и систем организма человека;
- В) повысить тонус организма.

Задание 7. Термин «функциональные продукты питания» - распространяется на:

- А) процесс питания;
- Б) пищевые продукты;
- В) вводимые ингредиенты в традиционные продукты питания.

Задание 8. Функциональные продукты питания классифицируются на:

- А) диетические продукты;
- Б) профилактические продукты;
- В) специализированные продукты;
- Г) БАДы;
- Д) продукты питания, предназначенные для пожилых людей и детей.

Задание 9. Функциональные продукты питания способны:

- А) вылечить конкретные заболевания у потребителей;
- Б) выполнять профилактическую роль;
- В) снижают риск возникновения каких-либо заболеваний.

Задание 10. К функциональным ингредиентам следует отнести:

- А) пищевые водорастворимые и водонерастворимые волокна;
- Б) жиро- и водорастворимые витамины;
- В) полиненасыщенные жирные кислоты;
- Г) антиоксиданты;
- Д) минеральные вещества;
- Е) пребиотики;
- Ж) пробиотики.

Задание 11. Нутрицевтики – это добавки к пище, обладающие:

- А) энергетической ценностью;
- Б) органолептической ценностью;
- В) физиологической ценностью;
- Г) пищевой ценностью.

Задание 12. Парафармацевтики обладают:

- А) выраженной органолептической ценностью;
- Б) физиологической ценностью;
- В) биологической ценностью.

Задание 13. Для БАД обязательно проведение:

- А) гигиенической экспертизы;
- Б) государственной регистрации;
- В) проверки на людях эффективности действия.

Задание 14. Функциональные продукты питания улучшают состояние здоровья человека за счет:

- А) физиологически функциональных пищевых ингредиентов;
- Б) высокой калорийности;
- В) высокой стоимости продуктов.

Задание 15. Основными методами введения в состав функциональных продуктов питания следует считать:

- А) растворение в воде или другом жидком носителе функциональных ингредиентов;
- Б) сухое смешивание функциональных ингредиентов с пищей;
- В) растворение функциональных ингредиентов в жирах и ли маслах;
- Г) напыление функциональных ингредиентов на поверхность традиционных продуктов питания;
- Д) адгезию (налипание) функциональных ингредиентов на поверхность пищи;
- Е) нанесение специальных покрытий на поверхность продукта.

Задание 16. Сбалансированное питание подразумевает баланс по:

- А) калорийности пищи;
- Б) количеству определенных веществ пищи;
- В) по стоимости пищи;
- Г) по количеству содержащейся в ней скрытой воды;
- Д) по количеству потребляемых продуктов в кг (=в г).

Задание 17. Энергетическая ценность пищи измеряется в следующих единицах измерения:

- А) джоулях;
- Б) калориях;
- В) граммах на 1 кг веса.

Задание 18. Источниками белка в питании могут служить:

- А) хлеб и хлебобулочные изделия;
- Б) свежие плоды и овощи;
- В) мясо и мясные продукты;
- Г) рыба и рыбные продукты;
- Д) масла растительные и животные.

Задание 19. По аминокислотному составу белки разделяются на:

- А) неполноценные;
- Б) полноценные;
- В) заменимые;
- Г) незаменимые.

Задание 20. Сбалансированное питание подразумевает баланс по:

- А) количеству потребляемой в сутки воды;
- Б) энергетической ценности;
- В) биологической ценности;
- Г) физиологической ценности;
- Д) доброкачественности;
- Г) стоимости потребленных за сутки продуктов.

Задание 21. Пектиновые вещества могут являться ингредиентами для приготовления функциональных продуктов питания:

- А) могут;
- Б) не могут.

Задание 22. Клетчатку, выделенную из растительного сырья, рекомендуют вводить в продукты питания в качестве функциональных ингредиентов

- А) рекомендуют;
- Б) не рекомендуют.

Задание 23. Введение минеральных веществ в состав функциональных продуктов может:

- А) ухудшить вкус;
- Б) ухудшить усвоение отдельных компонентов пищи;
- В) негативно повлиять на сроки хранения;
- Д) ухудшить показатели безопасности.

Задание 24. При производстве функциональных продуктов питания витамины могут:

- А) разрушаться при нагревании;

- Б) разрушаться при интенсивном перемешивании пищи;
- В) разрушаться при контакте с кислородом воздуха;
- Г) разрушаться при контакте с материалом упаковки.

Задание 25. Фосфолипиды входят в состав:

- А) эфиров молочной кислоты;
- Б) эфиров фосфорной кислоты;
- В) эфиров масляной кислоты.

Вариант 2

Задание 1. Разработана ли государственная политика в области здорового питания:

- А) разработана и осуществляется;
- Б) еще находится в разработке;
- В) нет причины для ее разработки.

Задание 2. Существует ли национальный стандарт по функциональным пищевым продуктам:

- А) еще не разработан;
- Б) разработан и работает;
- В) нет причины для его разработки.

Задание 3. Функциональные продукты питания направлены на:

- А) питание всех групп населения страны;
- Б) групп лиц с выраженными заболеваниями;
- В) спортсменов;
- Г) людей, ведущих здоровый образ жизни.

Тест 4. В функциональные продукты питания могут быть:

- А) добавлены некоторые важные для здоровья компоненты;
- Б) удалены нежелательные компоненты;
- В) введены гормональные вещества.

Задание 5. Первые функциональные продукты питания появились примерно 20 лет назад впервые в:

- А) Белоруссии;
- Б) Японии;
- В) Франции;
- Г) России.

Задание 6. Российская классификация функциональных продуктов питания предполагает:

- А) диетическое направление при лечении алиментарно-зависимых заболеваний человека;
- Б) профилактическое, направленное на предотвращение распространенных заболеваний типа ожирения, желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистых и пр. заболеваний;
- В) специализированные или узко направленные на определенную функцию (для спортсменов, выполняющих работу в опасных условиях, имеющих высокую физическую активность и пр.);
- В) обогащенные, в которые добавлены или замещены определенные нутриенты;
- Г) биологически активные добавки к пище, содержащие микронутриенты;
- Д) продукты, предназначенные для питания детей и пожилых людей.

Задание 7. Изменение состава пищи и внесение каких-либо добавок должно отражаться на этикетке продукта:

- А) Обязательно должно;
- Б) такая информация необязательна;
- В) в целях повышения конкурентоспособности желательно давать подобную информацию.

Задание 8. Количество функциональных ингредиентов в суточной дозе должно составлять:

- А) от 10 до 50% суточной физиологической потребности;
- Б) от 10 до 20 % суточной физиологической потребности;
- В) эти нормы не установлены.

Задание 9. Нормативно-законодательной базой, регламентирующей разработку, применение и безопасность функциональных продуктов питания являются:

- А) Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей»»
- Б) Федеральный закон «О рекламе»;
- В) Федеральный закон РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Г) «Положение о порядке экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок к пище».

Задание 10. Где проводится регистрация БАД:

- А) в Минздраве РФ;
- Б) в Госсанэпиднадзоре РФ;
- В) в Законодательном собрании РФ.

Задание 11. Сведения о вновь разработанном БАД заносятся:

- А) в список Министерства здравоохранения РФ;
- Б) В Госреестр.

Задание 12. Если в составе БАД находятся сильно действующие лекарственные компоненты, можно ли его отнести к БАД:

- А) нельзя;
- Б) можно.

Задание 13. Укажите причины появления функциональных продуктов питания:

- А) появление экологически неблагополучных районов проживания людей;
- Б) высокие эмоциональные нагрузки;
- В) специфика метаболизма пожилых людей;
- В) специфика вскармливания маленьких детей.

Задание 14. Нутрицевтические компоненты – это специальные добавки, обладающие:

- А) энергетической ценностью;
- Б) пищевой ценностью;
- Г) потребительской ценностью;
- Д) высокими лечебными свойствами.

Задание 15. К веществам, обладающим биологической ценностью, можно отнести:

- А) водо- и жирорастворимые витамины;
- Б) минеральные вещества;
- В) незаменимые аминокислоты;
- Г) непредельные жирные кислоты;
- Д) ароматические вещества.

Задание 16. Сбалансированное питание подразумевает баланс по:

- А) стоимости продуктов питания;

- Б) количеству определенных веществ, потребляемых в сутки;
- В) времени употребления пищи.

Задание 17. Единицы измерения энергетической ценности пищи:

- А) рубль;
- Б) евро;
- В) калория;
- Г) джоуль

Задание 18. В теории сбалансированного питания присутствуют нормы потребления воды в сутки:

- А) нет;
- Б) да.

Задание 19. В теории сбалансированного питания присутствуют суточные нормы потребления:

- А) жиров;
- Б) белков;
- В) углеводов;
- Г) минеральных веществ;
- Д) водо- и жирорастворимых витаминов;
- Д) ароматических веществ.

Задание 20. В теории сбалансированного питания приведены нормы суточного потребления каждого витамина:

- А) да;
- Б) нет.

Задание 21. Какой фермент расщепляет углеводы на простые составляющие:

- А) амилаза;
- Б) липаза;
- В) полимераза;
- В) гидролаза.

Задание 22. Какие вещества обладают физиологической ценностью:

- А) витамины;
- Б) ароматические вещества;
- В) клетчатка и пектиновые вещества;
- Г) вода.

Задание 23. Наука о сбалансированном питании появилась в:

- А) 19 веке;
- Б) 20 веке;
- В) 21 веке.

Задание 24. Можно ли отнести хлеб с содержанием отрубей к продуктам функционального питания:

- А) можно;
- Б) нельзя.

Задание 25. Укажите причины снижения количества витаминов при следующих технологических операциях:

- А) измельчение сырья;

- Б) термическая обработка;
- В) низкотемпературное замораживание;
- Г) перемешивание компонентов будущего продукта;
- Д) контакт с упаковочным материалом.

Вариант 3

Задание 1. Какое место Россия занимает в списке стран, активно производящих и потребляющих функциональные продукты питания:

- А) Япония
- Б) США
- В) Россия
- Г) Франция
- Д) Германия

Задание 2. Необходимость производства функциональность продуктов питания связано с:

- А) тяжелой экологической средой обитания;
- Б) появлением профессиональных заболеваний;
- В) общим снижением уровня здоровья жителей России;
- Г) высокой смертностью;
- Д) небрежным отношением жителей России к своему здоровью

Задание 3. Существует ли концепция государственной политики здорового питания населения России?:

- А) существует;
- Б) не существует;
- В) находится в стадии разработки.

Задание 4. Первое место по количественному содержанию в организме человека принадлежит:

- А) белкам;
- Б) воде;
- В) липидам;
- Г) минеральным веществам;
- Д) полисахаридам.

Задание 5. Близкие по химической структуре соединения, обладающие одинаковыми биологическими свойствами, являются:

- А) витаминами;
- Б) изомерами;
- В) гомологами;
- Г) витамерами.

Задание 6. Основными источниками витамина С являются:

- А) мясные продукты;
- Б) растительные продукты;
- В) молочные продукты;

Задание 7. В системе пищевых добавок, применяемых при создании функциональных продуктов, используют буквенный код:

- А) А;
- Б) Е;

- В) Д;
- Г) К.

Задание 8. Питание с достаточным количеством всех компонентов, необходимых для жизненной деятельности, называется:

- А) полноценным;
- Б) рациональным;
- В) сбалансированным;
- Г) правильным;

Задание 9. Питание с оптимальным количеством и соотношением всех компонентов пищи называется:

- А) здоровым;
- Б) рациональным;
- В) полноценным;
- Г) сбалансированным.

Задание 10. К микронутриентам не относятся:

- А) жиры;
- Б) витамины;
- В) БАД;
- Г) минеральные вещества.

Задание 11. Продукт функционального питания, содержащий такие ингредиенты, как кальций и рибофлавин:

- А) зерновые завтраки;
- Б) молочные продукты;
- В) безалкогольные напитки;
- Г) растительные масла.

Задание 12. Биологическая ценность живого белка зависит:

- А) от присутствия незаменимых аминокислот;
- Б) порядка чередования аминокислот;
- В) присутствия заменимых аминокислот;
- Г) вторичной структуры белка.

Задание 13. Функцией углеводов не является:

- А) каталитическая;
- Б) защитная;
- В) энергетическая;
- Г) структурная

Задание 14. Для больных диабетом при создании функциональных продуктов из рецептуры изымается:

- А) целлюлоза;
- Б) сахароза;
- В) липиды;
- Г) витамины.

Задание 15. Функциональный пищевой продукт, содержащий специально выделенные штаммы полезные для организма человека живых микроорганизмов называется:

- А) БАД;
- Б) продукт с бифидобактериями;

- В) продукт с лактобактериями;
- Г) функциональный продукт.

Задание 16. Наибольшее количество функциональных продуктов питания относится к группе:

- А) безалкогольных напитков;
- Б) мясных продуктов;
- В) рыбных продуктов;
- Г) свежих плодов и овощей.

Задание 17. Фенольные вещества способны проявлять в функциональных продуктах питания следующие свойства:

- А) радиопротекторное;
- Б) антиканцерогенное;
- В) капилляропротекторное;
- Г) антиоксидантное.

Задание 18. При создании функциональных продуктов для людей, больных аллергией, из рецептур обычных продуктов изымают:

- А) липиды;
- Б) зеин кукурузы;
- В) модифицированный крахмал;
- Г) ароматизаторы и красители.

Задание 19. К группе БАД следует отнести биологические вещества:

- А) природного происхождения;
- Б) идентичные природным вещества;
- В) вещества неорганического происхождения.

Задание 20. Парафармацевтики обладают :

- А) Биологической активностью;
- Б) физиологической активностью;
- В) физической активностью.

Задание 21. Парафармацевтики – это минорные компоненты пищи, к которым следует отнести:

- А) органические кислоты;
- Б) биофлаваноиды;
- В) кофеин и другие стимулирующие вещества;
- Г) регуляторы пептидов.

Задание 22. Функциональная роль парафармацевтиков заключается в:

- А) регуляции деятельности нервной системы;
- Б) антиоксидантным действием;
- В) регуляции активности органов и систем;
- Г) регуляции деятельности желудочно-кишечного тракта.

Задание 23. Обязательно ли при создании новых видов продуктов функционального назначения проводить их производственную дегустацию:

- А) это необходимо для определения органолептических достоинств нового продукта;
- Б) это необходимо не только для оценки органолептических показателей, но может способствовать устранению каких-либо дефектов;
- В) необязательно, так как все компоненты разрешенные к применению.

Задание 24. Биологическая ценность животного белка зависит от:

- А) присутствия незаменимых аминокислот;
- Б) присутствия заменимых аминокислот;
- В) от порядка чередования аминокислот.

Задание 25. Источниками пектина являются:

- А) животные продукты;
- Б) растительные продукты;
- В) молочные продукты;
- Г) целлюлозные продукты.

Критерии оценки:

5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50%

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Функциональное питание»**

**Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения
России. Классификация продуктов функционального питания**

1. Государственная политика в области здорового питания населения России
2. Основные принципы государственной политики в области здорового питания.
3. Основные направления государственной политики в области здорового питания.

**Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава
функциональных продуктов**

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Перечислите базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания?
2. Назовите принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения:
 - антистрессоры;
 - адаптогены;
 - функциональные ингредиенты для спортсменов;
 - беременных женщин;
 - пожилых людей.
3. Теория сбалансированного питания?
4. Теория адекватного питания?
5. Теория рационального питания?
6. Расскажите о лечебно-профилактическом питании (ЛПП) и о рационах лечебно-профилактического питания?
7. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания?
8. Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов?
9. Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав?
10. Расскажите о технологии соусов и напитков с пектином?

**Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением
химического состава**

1. Дайте определения следующим терминам:
 - моно- и комплексные пробиотики;
 - гомо- и аутопробиотики;
 - синбиотики;
 - пищевые волокна;
 - олиоосахариды и сахароспирты;
 - протеины,
 - пептиды,
 - аминокислоты;

- нуклеиновые кислоты;
- изопреноиды;
- спирты;
- витамины;
- минералы;
- органические кислоты;
- полиненасыщенные жирные кислоты;
- антиоксиданты;
- гликозиды;
- холины.

2. Какие вы знаете способы изменения химического состава продуктов?

Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов

1. Что такое энергетическая ценность продуктов?
2. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
3. Какие пищевые вещества относят к основным?
4. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
5. В чем отличие практической усвояемости от теоретической усвояемости?
6. Что такое рацион питания?
7. К чему приводит избыточное потребление витаминов?

Тема 7. Биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов

1. Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека
2. Какова биологическая роль бифидобактерий
3. Характеристика пребиотиков и их использование в технологии мясных продуктов
4. Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов

Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания

1. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства пищевых волокон из растительного сырья, способы получения:
 - целлюлоза;
 - пектиновые вещества;
 - галактоманнаны;
 - гуммиарабик;
 - инулин и фруктоолигосахариды;
 - резистентные крахмалы.
2. Полисахариды бурых морских водорослей (альгиновая кислота и ее соли): физиологические функции и технологические свойства.

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень дискуссионных тем для проведения
круглого стола
по дисциплине «Функциональное питание»**

**Круглый стол № 1 по теме 3 «Технология качественно новых продуктов, с
направленным изменением химического состава»**

1. Какие принципы положены в основу контроля безопасности и качества функциональных продуктов питания.
2. Каковы суточные потребности в витаминах и минеральных веществах для разных возрастных и социальных групп населения нашей страны.
3. Какие вносимые ингредиенты могут увеличить физиологические функции организма человека.
4. Какие технологии введения функциональных компонентов известны на сегодняшний день.
5. Какие принципы должны соблюдаться при конструировании новых функциональных продуктов питания.
6. В какие базовые продукты питания лучше всего вносить пробиотики.
7. Какие возрастные группы населения России требуют обогащения пищи и создания функциональных продуктов питания.

**Круглый стол № 2 по теме 4 «Энергетическая и биологическая ценность пищевых
продуктов»**

1. Какие вещества пищи обладают энергетической ценностью.
2. Какие вещества обладают биологической ценностью.
3. Какие продукты привычного питания являются источниками биологически активных веществ.
4. Как дефицит биологически активных веществ может влиять на здоровье человека.
5. Почему в питании человек должен соблюдать баланс расхода энергии.
6. Как можно создавать функциональные продукты питания с помощью дополнительного введения жирорастворимых витаминов.
7. В какие продукты питания более удобно вводить жирорастворимые витамины при создании функциональных продуктов питания.
8. В какие продукты можно вводить водорастворимые витамины и создавать функциональные продукты питания.
9. В какой форме более удобно вводить витамины, и какова технология их введения в пищевые продукты.
10. Как можно повысить энергетическую ценность продуктов питания, и для каких групп населения могут предназначаться эти продукты.

**Круглый стол по теме 6 № 3 «Бифидобактерии, бактерии и другие
микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов
функционального питания»**

1. Поясните причину внимательного отношения к бифидобактериям и другим видам молочных микробиотических культур в современном питании.

2. Объясните полезную роль молочнокислых и других видов полезной микрофлоры в питании.
3. Охарактеризуйте состав молочных продуктов с точки зрения возможности введения в них полезной микрофлоры для создания функциональных продуктов питания.
4. Объясните, почему в молочные продукты целесообразнее всего вводить молочные закваски, пробиотики, а также иные компоненты для создания функциональных свойств продуктов.
5. Какими еще ингредиентами, определяющими функциональные свойства пищи, можно воспользоваться при работе с молочными продуктами.

Критерии оценки:

1,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,5 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Тематика рефератов
по дисциплине «Функциональное питание»**

**Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения
России. Классификация продуктов функционального питания**

1. Политика в области здорового питания населения нашей страны.
2. Базовые принципы, положенные в основу здорового питания населения России
3. Классификация продуктов функционального питания.
4. Причины создания продуктов функционального питания.
5. Актуальные направления в политике здорового питания.

**Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава
функциональных продуктов**

1. Характеристика ингредиентов, используемых в создании функциональных продуктов питания.
2. Характеристика веществ, участвующих в создании функциональных продуктов питания.
3. Основные пищевые и биологически активные компоненты функциональных продуктов питания.
4. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для детского питания.
5. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для группы людей умственного труда.
6. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для спортсменов.

**Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением
химического состава**

1. Технологии введения БАД в состав функциональных продуктов питания.
2. Технологические возможности повышения биологической ценности продуктов питания.
3. Приемы, позволяющие улучшать потребительскую ценность функциональных продуктов питания.
4. Технология введения веществ типа юамаи в функциональные продукты питания.
5. Технологические возможности сохранения функциональных компонентов пищи.

Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов

1. Характеристика новых ингредиентов, используемых в рецептурах функциональных продуктов питания.
2. Характеристика ингредиентов, повышающих энергетическую ценность, в рецептурах функциональных продуктов питания.
3. Характеристика ингредиентов, повышающих биологическую ценность функциональных продуктов питания.
4. Новые источники сырья, используемые в целях повышения биологической ценности функциональных продуктов питания.
5. Новые источники сырья, используемые в целях повышения энергетической ценности

функциональных продуктов питания.

Тема 5. Функции пищи и виды питания

1. Функции пищи в жизнедеятельности человека.
2. Новые направления в диетологии современного общества.
3. Характеристика показателей пищевой ценности.
4. Роль белков в создании функциональных продуктов питания.
5. Роль жиров в создании функциональных продуктов питания.
6. Роль углеводов в создании функциональных продуктов питания.
7. Роль витаминов в создании функциональных продуктов питания.
8. Роль минеральных веществ в создании функциональных продуктов питания.
9. Роль вкусоароматических веществ в создании функциональных продуктов питания.
10. Роль ферментов веществ в создании функциональных продуктов питания.

Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания

1. Характеристика бифидобактерии и их возможности для создания функциональных продуктов питания.
2. Консерванты и бифидобактерии в продуктах питания.
3. Роль полезных микроорганизмов в борьбе с дисбактериозом.
4. Микроорганизмы в пище и информация для потребителя.
5. Профилактическая роль полезной микрофлоры в современном питании.

Тема 7. Биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов

1. Характеристика пробиотиков и возможности создания с их участием функциональных продуктов питания.
2. Назначение функциональных продуктов, содержащих пробиотики.
3. Источники получения пробиотиков.
4. Возможности создания новых продуктов питания с участием пробиотиков.
5. Полезность пробиотических продуктов питания.

Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания

1. Характеристика пищевых волокон и их роль в создании функциональных продуктов питания.
2. Виды сырья, используемые для получения пищевых волокон.
3. Возможности пектиновых веществ для создания напитков функционального назначения.
4. Рекомендательные нормы суточного потребления пищевых волокон и их оздоровительная функция.
5. Возможности использования пищевых волокон для создания функциональных продуктов питания с новыми структурно-реологическими свойствами.

Критерии оценки:

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены

фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Функциональное питание»**

Вариант 1

1. Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
2. Питание детей и подростков.
3. Какие функции в организме выполняют витамины группы В и в каких продуктах питания содержатся указанные витамины.

Вариант 2

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Какие продукты питания можно порекомендовать людям пожилого возраста, страдающим остеопорозом (вымыванием кальция из организма) и какие витамины способствуют усвоению кальция,

Вариант 3

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.
2. Адекватное питание.
3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп населения страны.

Вариант 4

1. Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
2. Питание детей и подростков.
3. Какие функции в организме выполняют витамины группы В и в каких продуктах питания содержатся указанные витамины.

Вариант 5

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Какие продукты питания можно порекомендовать людям пожилого возраста, страдающим остеопорозом (вымыванием кальция из организма) и какие витамины способствуют усвоению кальция,

Вариант 6

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.
2. Адекватное питание.

3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп населения страны.

Вариант 7

1. Краткая биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов.
2. Основы профилактики профессиональных заболеваний.
3. Роль микроэлементов, их функции в организме, продукты с повышенным содержанием минеральных веществ и их назначение.

Вариант 8

1. Пищевые волокна как категория функционального питания.
2. Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.
3. Роль непредельных жирных кислот в функциональном питании. Какие известные продукты можно порекомендовать в качестве источника НЖК.

Вариант 9

1. Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Роль пектина в функциональном питании, источники пектина в пищевых продуктах. Цель внесения пектина в определенные (перечислите) виды продуктов питания.

Вариант 10

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание лиц умственного труда.
3. Особенности производства растительных белков, источники их и виды, функции продуктов питания, содержащие растительные белки.

Вариант 11

1. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции для детского и функционального питания.
2. Продукты для профилактики и лечения дисбактериозов на основе лактулозы.
3. Каковы современные технологии введения функциональных компонентов в продукты питания и их назначение для определенных групп лиц.

Вариант 12

1. Теоретические основы производства продуктов функционального назначения.
2. Характеристика продуктов сухих с плодово-ягодными добавками.
3. Кондитерские изделия функционального назначения: причины их появления на потребительском рынке, компоненты, способные выполнять определенные функции в кондитерских- товарах, перспективы производства в России.

Вариант 13

1. Пищевые концентраты функционального назначения. Причины выработки, функции, виды, состав.
2. Сбалансированное питание и причины разработки функциональных продуктов питания для разных групп населения.
3. Витаминизация продуктов питания: причины возникновения проблемы витаминизации, классификация витаминов и возможности применения в функциональном питании.

Вариант 14

1. Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.
2. Продукты сухие с радиопротекторными свойствами
3. Пищевые волокна, роль в создании функциональных продуктов питания, источники получения пищевых волокон.

Вариант 15

1. Перечень основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
2. Продукты для беременных и кормящих женщин.
3. Информационное обеспечение продуктов питания функционального назначения.

Вариант 16

1. Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.
2. Продукты сухие с радиопротекторными свойствами.
3. Опишите способы введения функциональных ингредиентов в продукты питания.

Вариант 17

1. Классификация и краткая характеристика основных категорий функционального питания.
2. Технология продуктов функционального питания на молочной основе.
3. Приведите примеры функциональных продуктов питания на молочной основе в современном торговом ассортименте, укажите виды ингредиентов, позволяющие считать эти продукты функциональными.

Вариант 18

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания.
2. Функциональное питание в профилактике и лечении болезней.
3. Опишите, какие вещества рекомендуется вводить в напитки, что позволяет их считать функциональными.

Вариант 19

1. Пищевые волокна как категория функционального питания.
2. Продукты детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, плодоовощной основе.
3. Приведите современные нормы суточной калорийности для разных групп потребителей.

Вариант 20

1. Олигосахариды и сахароспирты как категория функционального питания.
2. Бифидогенные факторы при изготовлении детского и функционального питания.
3. Характеристика и принципы использования бифидогенных факторов при изготовлении детского и функционального питания.

Вариант 21

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основы профилактики профессиональных заболеваний.
3. Приведите из теории сбалансированного питания нормы суточные потребления минеральных веществ, укажите продукты, являющиеся источником определенных минеральных веществ

Вариант 22

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основные законы рационального питания.
3. Приведите из теории сбалансированного питания суточные нормы потребления витаминов, приведите примеры источников определенных видов витаминов в питании.

Вариант 23

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основные законы рационального питания.
3. Роль ароматических веществ в производстве функциональных продуктов питания, виды, классификация, рекомендации по применению.

Вариант 24

1. Минералы и органические кислоты как категория функционального питания.
2. Рациональное питание.
3. Роль углеводов в сбалансированном питании, классификация углеводов, источники этих веществ в пищевых продуктах, рациональные нормы потребления в сутки.

Вариант 25

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.
2. Адекватное питание.
3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп РФ.

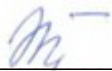
Критерии оценки:

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Функциональное питание»**

Вариант 1

1. Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
2. Питание детей и подростков.
3. Какие функции в организме выполняют витамины группы В и в каких продуктах питания содержатся указанные витамины.

Вариант 2

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Какие продукты питания можно порекомендовать людям пожилого возраста, страдающим остеопорозом (вымыванием кальция из организма) и какие витамины способствуют усвоению кальция,

Вариант 3

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.
2. Адекватное питание.
3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп населения страны.

Вариант 4

1. Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
2. Питание детей и подростков.
3. Какие функции в организме выполняют витамины группы В и в каких продуктах питания содержатся указанные витамины.

Вариант 5

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Какие продукты питания можно порекомендовать людям пожилого возраста, страдающим остеопорозом (вымыванием кальция из организма) и какие витамины способствуют усвоению кальция.

Вариант 6

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.

2. Адекватное питание.

3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп населения страны.

Вариант 7

1. Краткая биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов.

2. Основы профилактики профессиональных заболеваний.

3. Роль микроэлементов, их функции в организме, продукты с повышенным содержанием минеральных веществ и их назначение.

Вариант 8

1. Пищевые волокна как категория функционального питания.

2. Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.

3. Роль непредельных жирных кислот в функциональном питании. Какие известные продукты можно порекомендовать в качестве источника НЖК.

Вариант 9

1. Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.

2. Питание в пожилом возрасте и старости.

3. Роль пектина в функциональном питании, источники пектина в пищевых продуктах. Цель внесения пектина в определенные (перечислите) виды продуктов питания.

Вариант 10

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.

2. Питание лиц умственного труда.

3. Особенности производства растительных белков, источники их и виды, функции продуктов питания, содержащие растительные белки.

Вариант 11

1. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции для детского и функционального питания.

2. Продукты для профилактики и лечения дисбактериозов на основе лактулозы.

3. Каковы современные технологии введения функциональных компонентов в продукты питания и их назначение для определенных групп лиц.

Вариант 12

1. Теоретические основы производства продуктов функционального назначения.

2. Характеристика продуктов сухих с плодово-ягодными добавками.

3. Кондитерские изделия функционального назначения: причины их появления на потребительском рынке, компоненты, способные выполнять определенные функции в кондитерских товарах, перспективы производства в России.

Вариант 13

1. Пищевые концентраты функционального назначения. Причины выработки, функции, виды, состав.

2. Сбалансированное питание и причины разработки функциональных продуктов питания для разных групп населения.

3. Витаминизация продуктов питания: причины возникновения проблемы витаминизации, классификация витаминов и возможности применения в функциональном питании.

Вариант 14

1. Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.
2. Продукты сухие с радиопротекторными свойствами
3. Пищевые волокна, роль в создании функциональных продуктов питания, источники получения пищевых волокон.

Вариант 15

1. Перечень основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
2. Продукты для беременных и кормящих женщин.
3. Информационное обеспечение продуктов питания функционального назначения.

Вариант 16

1. Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.
2. Продукты сухие с радиопротекторными свойствами.
3. Опишите способы введения функциональных ингредиентов в продукты питания.

Вариант 17

1. Классификация и краткая характеристика основных категорий функционального питания.
2. Технология продуктов функционального питания на молочной основе.
3. Приведите примеры функциональных продуктов питания на молочной основе в современном торговом ассортименте, укажите виды ингредиентов, позволяющие считать эти продукты функциональными.

Вариант 18

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания.
2. Функциональное питание в профилактике и лечении болезней.
3. Опишите, какие вещества рекомендуется вводить в напитки, что позволяет их считать функциональными.

Вариант 19

1. Пищевые волокна как категория функционального питания.
2. Продукты детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, плодоовощной основе.
3. Приведите современные нормы суточной калорийности для разных групп потребителей.

Вариант 20

1. Олигосахариды и сахароспирты как категория функционального питания.
2. Бифидогенные факторы при изготовлении детского и функционального питания.
3. Характеристика и принципы использования бифидогенных факторов при изготовлении детского и функционального питания.

Вариант 21

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основы профилактики профессиональных заболеваний.
3. Приведите из теории сбалансированного питания нормы суточные потребления минеральных веществ, укажите продукты, являющиеся источником определенных минеральных веществ

Вариант 22

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основные законы рационального питания.
3. Приведите из теории сбалансированного питания суточные нормы потребления витаминов, приведите примеры источников определенных видов витаминов в питании.

Вариант 23

1. Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
2. Основные законы рационального питания.
3. Роль ароматических веществ в производстве функциональных продуктов питания, виды, классификация, рекомендации по применению.

Вариант 24

1. Минералы и органические кислоты как категория функционального питания.
2. Рациональное питание.
3. Роль углеводов в сбалансированном питании, классификация углеводов, источники этих веществ в пищевых продуктах, рациональные нормы потребления в сутки.

Вариант 25

1. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функциональных питания.
2. Адекватное питание.
3. Какую функцию в организме человека выполняют углеводы, какие виды применяются в функциональном питании и для каких групп РФ.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А, Б	1,2	Н, О	12,13
В, Г	3,4	П, Р	14,15,16
Д, Е	5	С, Т, У	17,18,19
Ж, З	6	Ф, Х	20,21
И, К	7,8	Ц, Ч,	22
Л, М	9,10,11	Ш,Щ	23
		Э, Ю, Я	24,25

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических

заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент


(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Функциональное питание»
 для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
 общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация
 ресторанного дела»**

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Организация здорового питания современного человека
2.	Функциональное питание. Состояние и перспективы концепции
3.	История возникновения и эволюции представлений о функциональном питании.
4.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
5.	Перспективы развития отрасли по производству продуктов функционального назначения.
6.	Теоретические основы производства продуктов функционального назначения.
7.	Общие представления о составе и механизме действия пробиотиков и продуктов функционального питания.
8.	Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.
9.	Применение биологически активных добавок. Основные компоненты биологически активных добавок. Представители некоторых биологически активных добавок.
10.	Перечень основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
11.	Стратегическое направление развития пищевой биотехнологии и профилактической медицины в 21 веке.
12.	Классификация и краткая характеристика основных категорий функционального питания.
13.	Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания.
14.	Краткая биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов.
15.	Пищевые волокна как категория функционального питания.
16.	Олигосахариды и сахароспирты как категория функционального питания.
17.	Протеины, пептиды, аминокислоты и нуклеиновые кислоты как категория функционального питания.
18.	Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
19.	Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
20.	Минералы и органические кислоты как категория функционального питания.
21.	Полиненасыщенные жирные кислоты и другие антиоксиданты как категория функционального питания.
22.	Гликозиды и холины как категория функционального питания.
23.	Комбинированные биологически активные пищевые добавки, пробиотики и продукты функционального питания.
24.	Основные требования, предъявляемые к сырью и производству биологически активных добавок для детского питания.
25.	Основные требования, предъявляемые к сырью и производству биологически активных добавок для функционального питания.
26.	Принципы и современные приемы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.
27.	Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов.
28.	Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
29.	Краткая характеристика структуры и функционирования сложных вторичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
30.	Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
31.	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы потребления микронутриентов.

32.	Биологическая ценность белков пищи. Основные источники белка в питании. Потребность и нормирование белков в питании.
33.	Биологическая эффективность жиров. Нормирование жиров в рационе питания.
34.	Состав и основные функции углеводов. Потребность и нормирование углеводов в питании.
35.	Характеристика витаминов и витаминоподобных веществ. Потребность и нормирование витаминов в питании.
36.	Классификация и основные функции минеральных веществ.
37.	Водный обмен и питьевой режим.
38.	Антипищевые и другие компоненты пищи.
39.	Питание населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия.
40.	Функции пищи.
41.	Сбалансированное питание.
42.	Рациональное питание. Основные законы рационального питания.
43.	Основы профилактики профессиональных заболеваний.
44.	Адекватное питание.
45.	Бифидогенные факторы при изготовлении детского и функционального питания. Характеристика и принципы использования.
46.	Продукты детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, плодоовощной основе
47.	Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок для различных групп населения.
48.	Функциональное питание в профилактике и лечении болезней.
49.	Технология продуктов функционального питания на молочной основе.
50.	Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.
51.	Краткая характеристика сухих биологически активных добавок.
52.	Продукты для беременных и кормящих женщин.
53.	Продукты сухие с радиопротекторными свойствами.
54.	Характеристика жидких молочных продуктов.
55.	Характеристика продуктов сухих с плодово-ягодными добавками.
56.	Продукты для профилактики и лечения дисбактериозов на основе лактулозы.
57.	Производственные помещения и оборудование для производства детского и функционального питания.
58.	Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции для детского и функционального питания.
59.	Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.
60.	Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
61.	Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ и пути их поступления в продукты.
62.	Токсичные элементы, радиоактивное загрязнение и безопасность пищевых продуктов.
63.	Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и методы предупреждения токсикозов.
64.	Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины. Методы определения и контроль за загрязнением пищевых продуктов.
65.	Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
66.	Гипо- и гипервитаминозы.
67.	Антивитамины.
68.	Понятие о сбалансированности продуктов питания. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы оценки качества функциональных продуктов.
69.	Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
70.	Медико-биологический мониторинг получения безопасной и сбалансированной пищи.
71.	Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов.
72.	Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.

Практические задания к экзамену

1.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 3 – 6 лет в детских дошкольных учреждениях*
2.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 6 лет в школе*
3.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 7 – 10 лет*

4.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 11 – 13 лет (мальчики)*
5.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 11 – 13 лет (девочки)*
6.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 14 – 17 лет (мальчики)*
7.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 14 – 17 лет (девочки)*
8.	Составить схему витаминизации натурального виноградного сока
9.	Дать характеристику вторичным сырьевым ресурсам при переработке винограда
10.	Составить схему витаминизации апельсинового сока с мякотью
11.	Привести схему микробиологического контроля процесса производства натурального апельсинового сока
12.	Дать характеристику рациона питания беременной женщины
13.	Составить процессуально-технологическую схему производства спортивного напитка
14.	Дать характеристику рациона питания спортсмена
15.	Составить процессуально-технологическую схему производства энергетического напитка
16.	Дать характеристику рациона питания спортсмена во время и после соревнований
17.	Составить процессуально-технологическую схему производства соуса с пектином
18.	Составить процессуально-технологическую схему производства напитка из дикорастущего сырья
19.	Привести схему техно-химического контроля процесса производства натурального грушевого сока
20.	Привести схему техно-химического контроля процесса производства фруктового мусса
21.	Провести расчет питания для ребенка 1 месяца, весом 3500 гр, находящегося на естественном вскармливании
22.	Составьте меню дневного рациона питания по диете № 1
23.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для спортсмена перворазрядника по плаванию 23 лет, весом 68 кг, ростом 180 см.
24.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для почтальона женщины 48 лет, весом 68 кг, ростом 172 см, страдающей сахарным диабетом.
25.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для студентки вуза 18 лет, весом 78 кг, ростом 158 см
26.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность для рабочего кузнечного цеха 55 лет, весом 78 кг, ростом 176 см
27.	Составьте суточный рацион питания для повара (женщины) 30 лет (вес 78 кг, рост 156 см) и рассчитайте энергетическую ценность рациона.
28.	Провести расчет питания для ребенка 5,5 месяцев, весом 6600 гр, находящегося на естественном вскармливании.
29.	Провести расчет питания для ребенка 8 месяцев, весом 7800 гр, находящегося на искусственном вскармливании.
30.	Провести расчет питания для ребенка 5 месяцев, весом 7000 гр, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего пищевой аллергией
31.	Сделать схему деления населения на группы в зависимости от физической активности (профессиональная деятельность, возраст, пол)
32.	Провести расчет питания для ребенка 10 месяцев, весом 8000 гр, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего дефицитом массы тела
33.	Составьте меню дневного рациона питания по диете № 4
34.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для преподавателя вуза 35 лет, весом 78 кг, ростом 156 см
35.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для кормящей матери 21 года, студентки, весом 48 кг, ростом 171 см, воспитывающей ребенка 5 месяцев
36.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую

ценность пищи для работницы швейного цеха 48 лет, весом 69 кг, ростом 168 см, страдающей анемией, гипокальциемией.
--

* - при составлении 6-дневного меню необходимо обеспечить:

1. Суточную потребность в пищевых веществах и энергии;
2. Режим питания;
3. Суточный набор продуктов;
4. Разнообразие блюд в течение дня и по дням недели;
5. Технологию блюд детского и школьного питания.

Составитель, к.т.н, доцент



(подпись)

Т.Б. Брикота

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология и организация
ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Функциональное питание»

1.	Продукты для беременных и кормящих женщин.
2.	Общие представления о составе и механизме действия пробиотиков и продуктов функционального питания.
3.	Практическое задание №1

Преподаватель, к.т.н, доцент

(подпись)

Т.Б. Брикота

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

(подпись)

С.Н. Диянова

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ №

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли общественного питания

от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.ДВ.03.02.02 Сенсорный анализ
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составители:

к.т.н., доцент

 Т.Б. Брикота

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОБЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	10
2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1	13
3. Ситуационные задачи.....	25
4. Вопросы для собеседования.....	27
5. Темы рефератов.....	31
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	32
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	35
8. Перечень вопросов к зачету с оценкой практическими заданиями.....	38
Лист регистрации изменений.....	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Сенсорный анализ» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущему году обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Физико-химические изменения веществ при кулинарной обработке».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Сенсорный анализ» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Сенсорный анализ» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускников,

указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов, обеспечение качества и безопасности потребительских товаров;
- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявлением опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;
- системным представлением о правилах и порядке организации и проведению товарной экспертизы, подтверждением соответствия и других видов оценочной деятельности.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Сенсорный анализ» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-25-способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ОПК-2	ПК-25
курс 4, семестр 7		
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания		+
Тема 2. Физиологические основы органолептики		+
Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания		+
Тема 4. Виды дегустаций		+
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	+	+
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания		+
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя		+
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	+	+
Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	+	+
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	+	+
Тема 11. Сенсорный анализ чая	+	+
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	+	+
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	+	+
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Сенсорный анализ» включает контроль-

ные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров	ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 2. Физиологические основы органолептики	ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 3. Методы органолептических испытаний	ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 4. Виды дегустаций	ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров	ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	ПК-25	-	Вопросы для собеседования Текущий контроль №1 (тестирование)	2
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 9. Сенсорный анализ батоннов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	ОПК-2, ПК-25	-	Ситуационные задачи	1
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 11. Сенсорный анализ чая	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	ОПК-2, ПК-25	-	Ситуационные задачи	1
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	ОПК-2, ПК-25	-	Ситуационные задачи	1
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	ОПК-2, ПК-25	-	Темы рефератов Ситуационные задачи Комплект заданий для проведения контрольной работы	2
Промежуточная аттестация	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы и практические задания к зачету с оценкой	1
Всего	ОПК-2, ПК-25	-	6	17

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-2	Знает верно и в полном объеме: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ПК-25	Знает верно и в полном объеме: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции Умеет верно и в полном объеме: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания Владеет навыками верно и в полном объеме: проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-2	Знает с незначительными замечаниями: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ПК-25	Знает с незначительными замечаниями: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции Умеет с незначительными замечаниями: применять научно-техническую информацию в области органо-

			<p>лептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-2	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
		ПК-25	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-2	<p>Не знает на базовом уровне: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
		ПК-25	<p>Не знает на базовом уровне: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p>

Оценка «Неудовлетворительно» ставится также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-7)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с оценкой практическими заданиями представлены в приложении 8).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанью - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навы-

ков и (или) опыта деятельности (таблица 3).

Таблица 3

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовые задания к текущему контролю (приложение 2), входной контроль (приложение 1)	экспертный
2. Ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (приложение 3)	экспертный
3. Реферат	Средство, позволяющее оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика рефератов (приложение 5)	экспертный
4. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 4)	экспертный
5. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 6,7)	экспертный
6. Зачет с оценкой (дифференцированный зачет)	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями (приложение 8)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Сенсорный анализ» (входной контроль)**

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Предметом товароведения является

- а) качество товара;
- б) потребительная стоимость;
- в) стоимость.

2. Товаром называется продукт

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- г) созданный в результате труда и для удовлетворения потребностей.

3. Объектом товароведной и коммерческой деятельности являются

- а) товары и ценные бумаги;
- б) услуги и работы по организации товародвижения;
- в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

4. Ассортиментный минимум – это:

- а) набор товаров, удовлетворяющий потребности;
- б) минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса;
- в) удельная доля каждого вида.

5. Ассортимент товаров это:

- а) перечень товаров аналогичного назначения;
- б) набор товаров, формируемый по определенным признакам.

6. Метод параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки называется:

- а) фасетный;
- б) иерархический.

7. Комплексные показатели служат:

- а) для выражения простых свойств товаров;
- б) для выражения сложных свойств товаров.

8. Какая группа показателей не характеризует эргономические свойства?

- а) антропометрические;
- б) безотказность;

в) психологические.

9. Показатель, характеризующий антропометрические свойства товара:

- а) уровень шума;
- б) размер (габариты);
- в) масса.

10. Показатели, характеризующие информационную выразительность товара:

- а) цветовой колорит;
- б) соответствие моде и стилю;
- в) художественная выразительность;
- г) рациональность формы.

11. Суточная потребность в холестерине

- а) 500 мг;
- б) 300 мг;
- в) 100 мг;
- г) 700 мг;
- д) 50 мг.

12. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

13. При окислении 1г углеводов образуется энергии

- а) 0,4 ккал;
- б) 4,1 ккал;
- в) 1 ккал;
- г) 5,6 ккал;
- д) 9,3 ккал.

14. Основные требования к упаковке:

- а) цвет;
- б) безопасность;
- в) форма;
- г) надежность;
- д) экологичность;
- е) экономичность.

15. Основные требования к климатическому режиму хранения?

- а) к температуре;
- б) к чистоте;
- в) к воздухообмену;
- г) к правилам товарного соседства;
- д) к относительной влажности воздуха.

16. Какая из указанных кислот считается сильной?

- а) H_2CO_3
- б) H_3PO_4
- в) H_2SO_4

г) H_3BO_3

17. Производство растворимости электролита не зависит от:

- а) природы растворителя;
- б) природы растворенного вещества;
- в) температуры;
- г) активности ионов в растворе.

18. С какими из указанных веществ реагирует алюминий?

- а) CaO
- б) Cl_2
- в) HCl
- г) NaOH

19. Какой из указанных оксидов является несолеобразующим?

- а) Na_2O
- б) N_2O_3
- в) SiO_2
- г) CO
- д) CO_2

20. Тепловой эффект химической реакции не зависит от:


- а) Природы исходных веществ
- б) Состояния исходных веществ
- в) Конечных продуктов
- г) Пути реакции, т.е. числа промежуточных стадий

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

Вариант №1

Задание 1

Дегустационный анализ – это метод оценки качества пищевых продуктов, характеризующийся:

- А) объективностью;
- Б) надежностью;
- В) воспроизводимостью результатов;
- Г) высокой скоростью получения результатов.

Задание 2

Целями дегустации являются:

- А) контроль качества пищевых продуктов в процессе производства;
- Б) профессиональная оценка качества при определении результатов исследовательских работ или проведения конкурсов;
- В) оценка потребительских достоинств новых видов продуктов питания;
- Г) проведение экспертизы качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.

Задание 3

С помощью сенсорного анализа можно определить следующие показатели пищевых продуктов:

- А) флевор;
- Б) консистенцию;
- В) аромат;
- Г) вкус;
- Д) жирность;
- Е) влажность.

Задание 4

Органы слуха применяются в дегустационном анализе при оценке органолептических показателей следующих товаров:

- А) сыра;
- Б) водки;
- В) замороженных продуктов питания;
- Г) свежих плодов или овощей.

Задание 5

С помощью органов зрения оцениваются следующие показатели:

- А) Цвет продукта;
- Б) наличие микробиологических заболеваний;
- В) состояние упаковки;

- Г) внешний вид;
- Д) прозрачность;
- Е) морщинистость плодов или овощей.

Задание 6

С помощью органов осязания определяется:

- А) твердость;
- Б) хрупкость;
- В) консистенция;
- Г) вязкость.

Задание 7

Вкус оценивается как:

- А) горький;
- Б) терпкий;
- В) сладкий;
- Г) соленый;
- Д) острый;
- Е) кислый.

Задание 8

С помощью органов обоняния оценивается:

- А) запах;
- Б) аромат;
- В) «букет»;
- Г) вонь;
- Д) гниение.

Задание 9

При проведении сенсорного анализа используются методы:

- А) различительный;
- Б) описательный;
- В) сопоставительный;
- Г) предпочтительный.

Задание 10

Описательным методом сенсорного анализа следует считать:

- А) метод балловой оценки;
- Б) непосредственно описательный метод;
- В) профильный метод;
- Г) метод парного сравнения.

Задание 11

Виды дегустации следующие:

- А) экспертные (арбитражные);
- Б) судебные;
- В) конкурсные;
- Г) учебные;
- Д) показательные;
- Е) научные;
- Ж) коммерческие;
- З) производственные.

Задание 12

По типу проведения дегустации могут быть:

- А) открытые;
- Б) полуоткрытые;
- В) закрытые

Задание 13

На каких видах дегустации могут присутствовать посторонние люди без специальной подготовки:

- А) коммерческой;
- Б) производственной;
- В) учебной;
- Г) показательной.

Задание 14

Дегустационная комиссия работает под руководством:

- А) выборного председателя;
- Б) утвержденного председателя;
- В) приглашенного председателя.

Задание 15

В составе дегустационной комиссии могут быть включены:

- А) 3 члена;
- Б) 5 членов;
- В) 12 членов;
- Г) не более 15 членов.

Задание 16

К работе в качестве дегустатора допускаются:

- А) люди, у которых установлена вкусовая чувствительность;
- Б) люди, у которых установлена вкусовая чувствительность и способность запоминать вкусовые ощущения;
- В) люди, желающие принять участие в роли дегустатора.

Задание 17

Работа экспертов - дегустаторов может проводиться:

- А) в любых помещениях;
- Б) в специально оборудованных дегустационных залах;
- В) в лабораториях при организации рабочего места.

Задание 18

Проведение оценки органолептических показателей должно проводиться в строгой последовательности:

- А) по желанию дегустатора;
- Б) в строго определенной последовательности;
- В) по желанию председателя дегустационной комиссии.

Задание 19

При проведении дегустации мнение учитывается при подсчете результатов оценки:

- А) только членов дегустационной комиссии;
- Б) лиц, приглашенных на дегустацию;
- В) только председателя дегустационной комиссии.

Задание 20

Задачами работы председателя дегустационной комиссии являются:

- А) организация работы дегустационной комиссии;
- Б) обработка дегустационных листов;
- В) оформление результатов дегустации в виде протокола.
- Г) участие в дегустации.

Задание 21

Срок работы дегустатора:

- А) пожизненный;
- Б) раз в три года сдается экзамен на сенсорную чувствительность;
- В) раз в пять лет сдается экзамен на вкусовую чувствительность.

Задание 22

При проведении сенсорного анализа мясных продуктов температуру подачи можно не учитывать:

- А) температура учитывается обязательно каждого вида мясного продукта согласно его назначению;
- Б) температура роли не играет, а определяющим фактором является наличие соли и жира.

Задание 23

При дегустации мясных продуктов в качестве нейтрализующего продукта членам комиссии подается:

- А) горячий сладкий чай;
- Б) минеральная вода;
- В) хлеб белый свежий;
- Г) чай без сахара теплый;
- Д) крекеры или сухарики.

Задание 24

Балловая шкала при оценке качества батончиков из белой пшеничной муки дает возможность определить:

- А) соответствует ли батончик требованиям стандарта;
- Б) количество и вид дефектов товара;
- В) уровень качества производимого товара.

Задание 25

Можно ли результаты балловой оценки качества батончиков применять для:

- А) устранения возможных технологических дефектов;
- Б) для определения уровня качества выпускаемого товара;
- В) для улучшения рецептуры батончика;
- Г) для создания рекламной продукции.

Задание 26

В балловой шкале для оценки соков максимальное количество баллов приходится на показатель:

- А) внешний вид;
- Б) вкус;
- В) аромат;
- Г) консистенцию;
- Д) состояние упаковки.

Задание 27

С помощью результатов балловой оценки качества соков можно определить:

- А) уровень конкурентоспособности;
- Б) состояние качества;
- В) наличие возможных дефектов;
- Г) соответствие цены качеству.

Задание 28

Может ли проводиться дегустация сока в торговом зале помещения:

- А) не может, так как дегустация должна проводиться в дегустационном зале;
- Б) может, если это коммерческая дегустация;
- В) может при условии предварительной оценки вкусовой чувствительности участников дегустации.

Задание 29

При проведении дегустации чая дегустаторы (титестеры) устанавливают:

- А) соответствие требованиям действующей НД;
- Б) торговый сорт;
- В) страну-производителя;
- Г) крепость чая.

Задание 30

Каждая проба чая должна сопровождаться:

- А) полосканием рта водой после дегустации;
- Б) заеданием пробы белым хлебом;
- В) закусыванием бутербродом с сыром.

Задание 31

Для оценки уровня качества сыра твердого применяется шкала:

- А) 5 баллов;
- Б) 25 баллов;
- В) 50 баллов;
- Г) 100 баллов.

Задание 32

Максимальное количество баллов в балловой школе оценки твердых сычужных сыров отводится на показатель:

- А) вкус;
- Б) консистенция;
- В) запах;
- Г) состояние упаковки;
- Д) внешний вид;
- Е) цвет сырной массы.

Задание 33

При наличии какого-либо отклонения от стандарта дегустатор при работе с балловой шкалой сыров:

- А) описывает данное отклонение от стандарта;
- Б) производит скидку баллов от максимально возможного;
- В) записывает собственное мнение отдельно по каждому показателю.

Задание 34

Для проведения дегустации полутвердых сыров достаточно одного ломтика сыра:

- А) дегустатору достаточно ломтика для оценки его качества;
- Б) дегустатор должен видеть всю головку сыра для изучения состояния маркировки и упаковки;
- В) дегустатору показывают целую головку или блок в упаковке, которую он целиком должен исследовать и только после этого вырезаются ломтики для оценки остальных показателей.

Задание 35

Виноградные вина на дегустацию подаются в последовательности:

- А) содержания сахара;
- Б) содержания этилового спирта;
- В) цвета вина;
- Г) степени кислотности;
- Д) количества наличия образца для дегустации.

Задание 36

При подаче на дегустацию учитывается:

- А) цвет вина;
- Б) температура каждого вида и типа вина;
- В) количества дегустаторов;
- Г) количества спирта в вине;
- Д) количества содержания сахара в вине.

Вариант №2

Задание 1

Сенсорный метод оценки имеет следующие преимущества:

- А) простота метода;
- Б) доступность оцениваемого объекта;
- В) быстрота определения качества;
- Г) дешевизна;
- Д) возможность оценивать продукцию в любых условиях.

Задание 2

Недостатками сенсорного анализа могут являться:

- А) субъективность оценки;
- Б) отсутствие сопоставимых результатов;
- В) описательный характер результатов;
- Г) неполное представление дегустатора о качестве дегустируемого продукта;
- Д) поспешность в результатах оценки.

Задание 3

Желающий стать дегустатором проходит тестирование на развитость следующих органов, оценивающих:

- А) звук;
- Б) цвет;
- В) вкуса;
- Г) запаха;
- Д) консистенцию.

Задание 4

Показатели качества пищевых продуктов, оцениваемые с помощью сенсорного анализа:

- А) внешний вид;
- Б) цвет;
- В) вкус;

- Г) флевор;
- Д) консистенцию;
- Е) доброкачественность.

Задание 5

К методам органолептических испытаний можно отнести:

- А) метод приемлемости и предпочтительности;
- Б) различительные (сравнения, различения, дифференциации);
- В) описательный метод;
- Г) расчетный метод.
- Д) графический метод.

Задание 6

Методами сенсорного анализа следует считать:

- А) предпочтения и приемлемости
- Б) парного сравнения
- В) дуо- и трио;
- Г) два из пяти;
- Д) А – не А.

Задание 7

Видами дегустации следует считать:

- А) показательную;
- Б) коммерческую;
- В) научную;
- Г) опытную;
- Д) экспертную.

Задание 8

Можно ли на экспертную дегустацию приглашать непрофессионалов:

- А) можно, но предварительно нужно оценить его вкусовую чувствительность;
- Б) нельзя, так как эти люди не являются экспертами в конкретной области сенсорного анализа.

Задание 9

Основные требования, предъявляемые к дегустаторам:

- А) являться вовремя на работу;
- Б) иметь необходимую и проверенную сенсорную подготовленность;
- В) иметь психологическую стабильность;
- Г) иметь достаточный уровень здоровья;
- Д) иметь высокий уровень вкусовой памяти.

Задание 10

Задачами дегустаторов являются:

- А) проявление компетентности;
- Б) объективности;
- В) независимости суждения;
- Г) грамотного применения тезауруса дегустатора;
- Д) умение сосредоточиться на объекте дегустации;
- Е) умение работать в коллективе.

Задание 11.

Рабочий день дегустатора профессионала зависит :

- А) от его физиологического состояния;

- Б) от количества проб, предъявленных к дегустации;
- В) от вида дегустируемого продукта;
- Г) от пожелания дегустатора.

Задание 12

Работа дегустатора идет в графике:

- А) с 10 утра и перерывам 1,5 часа затем еще 2 часа работы;
- Б) полный 8-часовой день;
- В) с 8 утра до 2 часов дня.

Задание 13

Точность работы дегустатора зависит:

- А) от его настроения;
- Б) от продолжительности работы;
- В) от количества дегустируемых проб;
- Г) от организации комфортных условий.

Задание 14

Дегустационный анализ пищевого сырья и готовой продукции требует знать:

- А) терминологию в определенной области;
- Б) наличие специального помещения;
- В) наличия специальной дегустационной посуды;
- Г) образцов для проведения дегустации;
- Д) профессионалов-дегустаторов для определенных видов продукции.
- Е) подготовительной группы для проведения дегустации;
- Ж) специальных форм для записей результатов.

Задание 15

Дегустатор должен владеть:

- А) методикой проведения дегустационного анализа конкретного продукта;
- Б) данными физико-химических показателей испытуемого продукта;
- В) данными о производителе объектов дегустации;
- Г) особенностями технологии его производства;
- Д) психологической совместимостью с остальными членами дегустационной комиссии;
- Е) справкой о состоянии здоровья на момент проведения дегустации.

Задание 16

Для оценки качества мясных продуктов в качестве дегустатора может быть приглашен:

- А) любой желающий;
- Б) профессионал, имеющий опыт оценки органолептических показателей мясных продуктов;
- В) в зависимости от вида проводимой дегустации дегустатором может стать любой человек
- Г) технолог мясной промышленности.

Задание 17

При оформлении заключительного протокола дегустации приводятся данные:

- А) Ф.И.О. каждого эксперта, принимающего участие в дегустации;
- Б) должность и организация, которую представляет каждый дегустатор;
- В) стаж работы в качестве дегустатора;
- Г) подпись каждого дегустатора;
- Д) подпись председателя и печать организации, проводящей дегустацию

Задание 18

Дегустационный анализ – это метод оценки качества пищевых продуктов, характери-

зующийся:

- А) объективностью;
- Б) надежностью;
- В) воспроизводимостью результатов;
- Г) высокой скоростью получения результатов.

Задание 19

Целями дегустации являются:

- А) контроль качества пищевых продуктов в процессе производства;
- Б) профессиональная оценка качества при определении результатов исследовательских работ или проведения конкурсов;
- В) оценка потребительских достоинств новых видов продуктов питания;
- Г) проведение экспертизы качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.

Задание 20

С помощью сенсорного анализа можно определить следующие показатели пищевых продуктов:

- А) флевор;
- Б) консистенцию;
- В) аромат;
- Г) вкус;
- Д) жирность;
- Е) влажность.

Задание 21

Органы слуха применяются в дегустационном анализе при оценке органолептических показателей следующих товаров:

- А) сыра;
- Б) водки;
- В) замороженных продуктов питания;
- Г) свежих плодов или овощей.

Задание 22

С помощью органов зрения оцениваются следующие показатели:

- А) Цвет продукта;
- Б) наличие микробиологических заболеваний;
- В) состояние упаковки;
- Г) внешний вид;
- Д) прозрачность;
- Е) морщинистость плодов или овощей.

Задание 23

С помощью органов осязания определяется:

- А) твердость;
- Б) хрупкость;
- В) консистенция;
- Г) вязкость.

Задание 24

Вкус оценивается как:

- А) горький;
- Б) терпкий;

- В) сладкий;
- Г) соленый;
- Д) острый;
- Е) кислый.

Задание 25

С помощью органов обоняния оценивается:

- А) запах;
- Б) аромат;
- В) «букет»
- Г) вонь;
- Д) гниение.

Задание 26

При проведении сенсорного анализа используются методы:

- А) различительный;
- Б) описательный;
- В) сопоставительный;
- Г) предпочтительный.

Задание 27

Описательным методом сенсорного анализа следует считать:

- А) метод балловой оценки;
- Б) непосредственно описательный метод;
- В) профильный метод;
- Г) метод парного сравнения.

Задание 28

Виды дегустации следующие:

- А) экспертные (арбитражные);
- Б) судебные;
- В) конкурсные;
- Г) учебные;
- Д) показательные;
- Е) научные;
- Ж) коммерческие;
- З) производственные.

Задание 29

По типу проведения дегустации могут быть:

- А) открытые;
- Б) полуоткрытые;
- В) закрытые

Задание 30

Дегустационная комиссия работает под руководством:

- А) выборного председателя;
- Б) утвержденного председателя;
- В) приглашенного председателя.

Задание 31

В составе дегустационной комиссии могут быть включены:

- А) 3 члена;

- Б) 5 членов;
- В) 12 членов;
- Г) не более 15 членов.

Задание 32

Работа экспертов - дегустаторов может проводиться:

- А) в любых помещениях;
- Б) в специально оборудованных дегустационных залах;
- В) в лабораториях при организации рабочего места.

Задание 33

Проведение оценки органолептических показателей должно проводиться в строгой последовательности:

- А) по желанию дегустатора;
- Б) в строго определенной последовательности;
- В) по желанию председателя дегустационной комиссии

Задание 34

При проведении дегустации мнение учитывается при подсчете результатов оценки:

- А) только членов дегустационной комиссии;
- Б) лиц, приглашенных на дегустацию;
- В) только председателя дегустационной комиссии.

Задание 35

Задачами работы председателя дегустационной комиссии являются:

- А) организация работы дегустационной комиссии;
- Б) обработка дегустационных листов;
- В) оформление результатов дегустации в виде протокола.
- Г) участие в дегустации.

Задание 36

С помощью дегустации можно оценить:

- А) торговый сорт сыра;
- Б) только его вкус и запах;
- В) уровень качества сыра.

Задание 37

Минимальная величина стимула, вызывающая ощущение, называется:

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

Задание 38

Органолептический метод выбора из данной серии того образца, который существенно отличается от стандартных образцов, представляющих продукт в нескольких видах (от двух до пяти), называется:

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

Задание 39

Наиболее медленно возникает ощущение нижеуказанного вкуса:

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

Задание 40

Система чувств человека называется:

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

Критерии оценки:

5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Ситуационные задачи
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы

Задание: проведите оценку уровня качества образца батона из пшеничной муки высшего сорта, используя 40-балловую систему.

Образец имеет следующие характеристики:

1. Форма правильная, не мятая, без боковых наплывов.
2. Окраска достаточно равномерная, светло-коричневая.
3. Пористость очень мелкая.
4. Мякиш эластичный, цвет – белый.
5. Запах приятный, развитый, характерный для свежесыпеченного изделия.
6. Вкус пресноватый.
7. Разжевываемость хорошая.

Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых

Задание: провести сенсорный анализ сыров с использованием балловой шкалы.

В испытательную лабораторию поступила заявка от торговой организации для определения торгового сорта полутвердого сычужного сыра «Угличский». Образец, отобранный на дегустационную оценку для определения фактического торгового сорта, представлял собой прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. При проведении дегустации образца дегустационная комиссия записала в протокол дегустации информацию, представленную ниже:

1. Внешний вид – корка ровная, тонкая, без повреждений подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом. Слой полимерного покрытия ровный, без ссадин и сбитостей.
2. Вкус образца хороший, умеренно выраженный сырный, однако слегка кисловатый. Аромат слабо выражен.
3. Консистенция образца довольно плотная, но не твердая.
4. Цвет образца сыра равномерный, слабо желтый.
5. Рисунок глазков угловатой формы, неравномерно распределен по срезу.
6. По внешнему виду брусок сыра «Угличский» выглядел целым, без повреждения полимерного покрытия.
7. Маркировка образца несколько нечеткая.

Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин

Задание: оценить качество столового вина под названием «Виорика», используя балловую оценку.

На открытую конкурсную дегустацию поступили образцы столовых вин, в том числе и образец столового вина от производителя «ЮВК» 2010 года урожая под названием «Виорика». Физико-химические показатели образца соответствовали требованиям ГОСТ Р 52523-2006. В результате оценки органолептических показателей дегустаторы записали в дегустационные листы следующую характеристику образца:

1. прозрачность – прозрачное, без посторонних включений;

2. цвет- соломенный;
3. аромат – чистый, сложный с легким мускатным, медовым и цитронным оттенками;
4. вкус- полный, мягкий, без посторонних привкусов.

Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод

Задание: в испытательную лабораторию были переданы на дегустацию с целью оценки уровня качества безалкогольные напитки серии «Джус-Тим» производителя ЗАО МПБК «Очаково», Краснодарский филиал №1, в том числе «апельсиновый». После определения органолептических показателей в дегустационных листах были даны следующие характеристики образца:

1. Прозрачность – прозрачный, но без блеска;
2. Цвет – соответствующий цвету плодов, из которых выработан напиток;
3. Вкус – недостаточно полно выражен;
4. Аромат – слабый, апельсиновый;
5. Выделение диоксида углерода – очень быстрое, очень слабо ощутимо во вкусе при-
сутствие диоксида углерода.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если задача решена правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если задача решена неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

**Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров
(пищевого сырья) и продукции общественного питания**

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
4. Виды дегустации продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания и их характеристика.
5. Состав дегустационной комиссии.
6. Требования, предъявляются к дегустаторам.
7. Требования, предъявляются к дегустационному залу.
8. Правила и порядок проведения дегустации.
9. Порядок и правила обработки результатов дегустации.

Тема 2. Физиологические основы органолептики

1. Какими органами пользуется дегустатор при проведении дегустационного анализа?
2. Нужно ли дегустатору иметь тонкий слух?
3. Может ли дегустатор не различать цвет исследуемого продукта?
4. Каково должно быть здоровье дегустатора?
5. Может ли пожилой человек стать дегустатором?
6. Зачем дегустатору нужен особый вид памяти?
7. Каково должно быть психофизиологическое состояние дегустатора при работе по оценке качества органолептическими методами?
8. Какие требования предъявляются к кандидатам в дегустаторы-оценщики?
9. Кто проверяет сенсорную чувствительность будущего дегустатора?
10. В течение жизни дегустатор проходит контроль своих сенсорных способностей?

Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания

1. Какие методы органолептических испытаний вам известны в использовании дегустационного анализа?
2. В чем состоит суть метода предпочтительности?
3. В чем заключается суть метода приемлемости?
4. Что представляет собой гедоническая шкала и каковы особенности ее использования в дегустационном анализе?
5. Какие особенности проведения попарного метода сравнения?
6. Какие особенности при проведении метода дуо- трио ?
7. Охарактеризуйте метод «Два из пяти»
8. Охарактеризуйте описательный метод.
9. Чем различительный метод отличается от метода-скоринг?
10. Какова особенность работы дегустаторов с применением балловых шкал?

Тема 4. Виды дегустаций

1. Какие особенности и цели проведения производственной дегустации в общественном питании?
2. Какие предприятия в своей работе используют производственную дегустацию?
3. В каких случаях проводится коммерческая дегустация, каковы ее цели и задачи?
4. В чем суть проведения потребительской дегустации в ресторанном бизнесе, где ее проводят и для каких целей?
5. В каких случаях проводится научная дегустация и каковы ее цели и задачи?
6. Охарактеризуйте экспертную дегустацию, ее возможности и цели проведения.
7. Чем арбитражная дегустация отличается от остальных видов дегустации?
8. Что представляет собой учебная дегустацию, кто в ней может принимать участие, какова ее цель?
9. В каких целях применяют коммерческую дегустацию, кто является членами ДК, как можно использовать результаты дегустации?
10. Для каких целей проводится конкурсная дегустация, кто ее проводит, где используются результаты дегустации?

Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам

1. Какие требования предъявляются к дегустаторам?
2. Чем отличается дегустатор от специализированного дегустатора?
3. Какие требования предъявляются к помещению дегустационного зала?
4. Какие требования предъявляются к дегустационной посуде?
5. Какие требования предъявляются к пробам для дегустации?
6. Какое самое благоприятное время проведения дегустации?
7. Сколько проб в день может продегустировать оценщик?
8. Зачем дегустатору нужен перерыв, и через какой промежуток времени работы он требуется?
9. Какие продукты способны снять вкусовую усталость?
10. Какие требования предъявляются к освещению в помещении дегустационного зала?

Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания

1. Как дегустатор ведет записи при проведении дегустации?
2. Существует ли для каждого образца отдельный дегустационный лист?
3. Кто проводит подсчет результатов оценки дегустируемых образцов?
4. Когда проводится закрытая дегустация, кто проводит шифровку образцов?
5. Может ли председатель дегустационной комиссии проводить подсчет результатов оценки образцов?
6. Зачем в дегустационном зале оборудуется электронное табло?
7. Кто обычно представляет образцы и какова особенность проведения закрытой дегустации?
8. При проведении закрытой дегустации обнародуются членам ДК результаты работы?
9. Кто подписывается заключительный протокол работы ДК?
10. Необходимо ли наличие печати предприятия, проводившего дегустацию?

Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя

1. Дайте определение порога распознавания
2. Дайте определение дифференциального порога.
3. Что следует понимать под термином «умами»
4. Укажите причины появления металлического вкуса при определении идентификации вкусов
5. Какие факторы влияют на возможности идентификация вкуса и порога распознавания испытуемого

Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий

1. На какие продукты распространяется действие ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки?
2. В какой последовательности определяются показатели качества мясных продуктов?
3. Каким методом определяется консистенция мясных продуктов?
4. Каким методом определяется цвет, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов?
5. Проводится ли предварительная подготовка мясных консервов перед подачей на дегустацию?
6. После дегустации какого количества проб следует делать перерыв?
7. Кто проводит обработку результатов органолептической оценки?
8. В каком случае для дегустации мясных продуктов следует применять 5-ти или 9-ти балловую оценку?
9. Как проводится дегустация мясных кулинарных изделий?

Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы

1. Приведите классификацию соков и поясните различия в консистенции соков по признаку технологии обработки
2. Укажите причины возникновения появления нехарактерного цвета сока из определенного вида сырья
3. Какие органолептические показатели сока могут измениться при нарушении оптимального режима хранения
4. Раздутый пакет тетра-пак с соком о чем может свидетельствовать?
5. Укажите причины, приводящие к появлению несвойственного используемому свежему сырью запаха сока.

Тема 11. Сенсорный анализ чая

1. В каком случае дегустаторы чая (титестеры) пользуются балловой шкалой для оценки качества образцов чая?
2. Какие органолептические показатели должны оценивать дегустаторы чая?
3. В какой последовательности должна проводиться оценка органолептических показателей качества чая?
4. Опишите, как правильно проводить заварку для проведения дегустации чая листового и чая в индивидуальной расфасовке?
5. На какой показатель (показатели) дается максимальный балл при использовании балловой шкалы при оценке качества чая?
6. Как происходит оценка торгового сорта чая?
7. Каков минимальный состав дегустационной комиссии должен быть при оценке торгового сорта чая?
8. Какое значение при проведении оценки органолептических показателей имеет показатель «цвет разваренного листа»?
9. По каким причинам снижается максимальный балл чая?
10. На какие уровни качества делит чай балловая шкала?

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил ча-

стично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Темы рефератов
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод

1. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.
2. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.
3. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.
4. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.
5. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.

Критерии оценки:

1 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,7 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату: выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату. В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н, доцент _____ Т.Б. Брикота


(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

Вариант 1

1. Дегустационный анализ. Основные понятия. Термины, определения и положения сенсорного анализа.
2. Требования к рабочим местам дегустаторов и оснащение их рабочих мест.
3. Пользуясь данными ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на качество этого продукта.

Вариант 2

1. Предмет и задачи сенсорного анализа.
2. Методы сенсорного анализа.
3. Разработайте самостоятельно методику проведения сенсорного анализа хлеба, используя соответствующий стандарт. Приведите дефекты хлеба, снижающие органолептические показатели хлеба.

Вариант 3

1. Виды дегустаций и их цели.
2. Опишите физиологические и физико-химические основы зрительных ощущений.
3. Используя балловую оценку, определите уровень качества и вид сока яблочного восстановленного по следующим органолептическим показателям : цвет сока – нормальный естественных оттенков; внешний вид – прозрачная жидкость; запах – слабо выраженный яблочный, вкус – слабо выражен, не гармоничный по содержанию сахаров и кислот, но посторонние привкусы не установлены.

Вариант 4

1. Опишите физиологические и физико-химические основы вкусовых ощущений.
2. Метод треугольных и парных сравнений в дегустационном анализе.
3. Дайте заключение о состоянии качества шоколада десертного «Золотые купола» по действующему стандарту на основе следующих органолептических показателей: внешний вид – плитка прямоугольной формы, лицевая сторона глянцевая. Окраска шоколада – темно-коричневая равномерная без пятен. Форма – прямоугольная, края ровные без деформаций, консистенция твердая, структура на изломе однородная с вкраплениями дробленого арахиса.
Вкус и запах – свойственные свежему десертному шоколаду без посторонних привкусов и запахов.

Вариант 5

1. Балловые шкалы, их виды и возможности применения в сенсорном анализе
2. Опишите методику и последовательность оценки органолептических показателей мороженой рыбы, пользуясь соответствующим стандартом. Приведите дефекты мороженой рыбы, приводящие к несоответствию качества установленным нормативам.
3. Пользуясь соответствующим стандартом, проведите балловую оценку образца масла

коровьего, имеющего следующие органолептические показатели: внешний вид упаковки – края неровно заделаны, краска упаковки размытая. Цвет продукта неоднородный с крапинами, вкус слабо соленый с легкой горечью; консистенция мажущаяся; запах слегка прогорклого продукта.

Вариант 6

1. Требования к помещению дегустационного зала, оборудованию и посуде.
2. Физиологические и физико-химические основы слуховых ощущений.
3. Дайте заключение о состоянии качества карамели фруктовой по действующему стандарту. Отобранный на органолептический анализ образец имел аккуратную заvertку, цвет продукта – однородный без полос и крапин красителя, вкус и аромат – свойственный наименованию без признаков подгорелости начинки и других порочащих признаков, Консистенция начинки мягкая; концы изделия заделаны аккуратно и ровно, следов вытекания начинки не установлено.

Вариант 7

1. Порядок проведения дегустационного анализа.
2. Физиологические и физико-химические основы обонятельных ощущений.
3. Проведите балловую оценку сыра сычужного твердого, пользуясь соответствующим стандартом, если представленный на дегустационный анализ образец сыра «Российский» имел неравномерный цвет теста, крошливую консистенцию, вкус и запах – недостаточно выражены, рисунок неравномерный, удовлетворительную упаковку и удовлетворительный внешний вид.

Вариант 8

1. Методы обработки результатов дегустационного анализа.
2. Физиологические и физико-химические основы слуховых ощущений.
3. Дайте заключение о состоянии качества квашеной капусты, используя действующий стандарт, если органолептические показатели взятого на дегустационный анализ образца были следующие : консистенция – мягкая без хруста, цвет неоднородный с прозеленью, рассол мутный, вкус – простой, соленый, запах - резковатый мало приятный.

Вариант 9

1. Требования к дегустаторам.
2. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов.
3. Проведите балловую оценку качества и дайте заключение образца водки, представленной на дегустационный анализ. Образец имел следующие органолептические показатели : цвет и прозрачность - бесцветная, прозрачная, но без блеска жидкость; аромат – характерный для данного вида, но слабо выражен; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый.

Вариант 10

1. Отбор и обучение дегустаторов
2. Вещества, обуславливающие окраску продуктов питания.
3. Дайте оценку уровню качества образца пива светлого, используя 25- балловую дегустационную шкалу. Образец по показателю прозрачности не имел взвесей, был прозрачным, его цвет находился на среднем для светлого пива уровне; аромат образца хороший, но недостаточно выражен; вкус чистый, соответствующий светлому типу пива, но мало гармоничный; хмелевая горечь грубоватая, мало слаженная.


Критерии оценки:

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Сенсорный анализ»**

Вариант 1

1. Дегустационный анализ. Основные понятия. Термины, определения и положения сенсорного анализа.
2. Требования к рабочим местам дегустаторов и оснащение их рабочих мест.
3. Пользуясь данными ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на качество этого продукта.

Вариант 2

1. Предмет и задачи сенсорного анализа.
2. Методы сенсорного анализа.
3. Разработайте самостоятельно методику проведения сенсорного анализа хлеба, используя соответствующий стандарт. Приведите дефекты хлеба, снижающие органолептические показатели хлеба.

Вариант 3

1. Виды дегустаций и их цели.
2. Опишите физиологические и физико-химические основы зрительных ощущений.
3. Используя балловую оценку, определите уровень качества и вид сока яблочного восстановленного по следующим органолептическим показателям : цвет сока – нормальный естественных оттенков; внешний вид – прозрачная жидкость; запах – слабо выраженный яблочный, вкус – слабо выражен, не гармоничный по содержанию сахаров и кислот, но посторонние привкусы не установлены.

Вариант 4

1. Опишите физиологические и физико-химические основы вкусовых ощущений.
2. Метод треугольных и парных сравнений в дегустационном анализе.
3. Дайте заключение о состоянии качества шоколада десертного «Золотые купола» по действующему стандарту на основе следующих органолептических показателей: внешний вид – плитка прямоугольной формы, лицевая сторона глянцевая. Окраска шоколада – темно-коричневая равномерная без пятен. Форма – прямоугольная, края ровные без деформаций, консистенция твердая, структура на изломе однородная с вкраплениями дробленого арахиса.
Вкус и запах – свойственные свежему десертному шоколаду без посторонних привкусов и запахов.

Вариант 5

1. Балловые шкалы, их виды и возможности применения в сенсорном анализе
2. Опишите методику и последовательность оценки органолептических показателей мороженой рыбы, пользуясь соответствующим стандартом. Приведите дефекты мороженой рыбы, приводящие к несоответствию качества установленным нормативам.

3. Пользуясь соответствующим стандартом, проведите балловую оценку образца масла коровьего, имеющего следующие органолептические показатели: внешний вид упаковки – края неровно заделаны, краска упаковки размытая. Цвет продукта неоднородный с крапинами, вкус слабо соленый с легкой горечью; консистенция мажущаяся; запах слегка прогорклого продукта.

Вариант 6

1. Требования к помещению дегустационного зала, оборудованию и посуде.
2. Физиологические и физико-химические основы слуховых ощущений.
3. Дайте заключение о состоянии качества карамели фруктовой по действующему стандарту. Отобранный на органолептический анализ образец имел аккуратную завертку, цвет продукта – однородный без полос и крапин красителя, вкус и аромат – свойственный наименованию без признаков подгорелости начинки и других порочащих признаков, Консистенция начинки мягкая; концы изделия заделаны аккуратно и ровно, следов вытекания начинки не установлено.

Вариант 7

1. Порядок проведения дегустационного анализа.
2. Физиологические и физико-химические основы обонятельных ощущений.
3. Проведите балловую оценку сыра сычужного твердого, пользуясь соответствующим стандартом, если представленный на дегустационный анализ образец сыра «Российский» имел неравномерный цвет теста, крошливую консистенцию, вкус и запах – недостаточно выражены, рисунок неравномерный, удовлетворительную упаковку и удовлетворительный внешний вид.

Вариант 8

1. Методы обработки результатов дегустационного анализа.
2. Физиологические и физико-химические основы слуховых ощущений.
3. Дайте заключение о состоянии качества квашеной капусты, используя действующий стандарт, если органолептические показатели взятого на дегустационный анализ образца были следующие : консистенция – мягкая без хруста, цвет неоднородный с прозеленью, рассол мутный, вкус – простой, соленый, запах - резковатый мало приятный.

Вариант 9

1. Требования к дегустаторам.
2. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов.
3. Проведите балловую оценку качества и дайте заключение образца водки, представленной на дегустационный анализ. Образец имел следующие органолептические показатели : цвет и прозрачность - бесцветная, прозрачная, но без блеска жидкость; аромат – характерный для данного вида, но слабо выражен; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый.

Вариант 10

1. Отбор и обучение дегустаторов
2. Вещества, обуславливающие окраску продуктов питания.
3. Дайте оценку уровню качества образца пива светлого, используя 25- балловую дегустационную шкалу. Образец по показателю прозрачности не имел взвесей, был прозрачным, его цвет находился на среднем для светлого пива уровне; аромат образца хороший, но недостаточно выражен; вкус чистый, соответствующий светлому типу пива, но мало гармоничный; хмелевая горечь грубоватая, мало слаженная.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

		Последняя цифра № зачетной книжки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Начальная буква фамилии студента	А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э	1	4	8	10	3	2	2	2	1	7
	Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю	8	2	5	9	1	4	9	1	3	6
	Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	10	4	5	6	9	1	1	2	1	4

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

- в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.


Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Сенсорный анализ» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Роль сенсорного анализа в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
2.	Предмет и задачи сенсорного анализа в современном рыночном механизме.
3.	Методы сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
4.	Физиологические и физико-химические основы органолептики.
5.	Внешний вид и зрительные ощущения. Анализатор зрительных ощущений.
6.	Визуальные наблюдения. Условия для нормального зрительного восприятия.
7.	Вкус и вкусовые ощущения. Анализатор вкуса. Вкусовое ощущение.
8.	Основные виды вкуса. Порог ощущения.
9.	Запах и обонятельные ощущения.
10.	Классификация запахов.
11.	Механизм возникновения обонятельного ощущения.
12.	Осязание и осязательные ощущения.
13.	Тактильные ощущения.
14.	Виды консистенции твердых и полутвердых продуктов.
15.	Виды консистенций жидкостей.
16.	Слух и слуховые ощущения.
17.	Классификация видов дегустаций, их роль в объективной оценочной деятельности качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
18.	Здоровье сенсора, его поддержание в рабочем состоянии, уровни квалификации.
19.	Рабочая дегустация: цели, задачи, роль в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
20.	Производственная дегустация: характеристика, состав дегустационной комиссии, роль в производстве качественных товаров.
21.	Экспертная и арбитражная дегустация: причины применения этих видов дегустации, уровень достоверности результатов.
22.	Конкурсная дегустация как средство оценки конкурентоспособности продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания и возможности продвижения на потребительском рынке.
23.	Коммерческая дегустация, состав, участники, роль в коммерческой деятельности.
24.	Учебная дегустация как метод освоения основ сенсорного анализа.
25.	Показательная дегустация и ее роль в продвижении ресторанной продукции.
26.	Дегустационная комиссия. Состав, создание, утверждение, порядок работы.
27.	Обязанности рабочей группы дегустационной комиссии.
28.	Требования к дегустаторам, уровни квалификации дегустаторов
29.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Подготовительное помещение.
30.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Оснащение дегустационного зала.
31.	Требования к рабочим местам дегустаторов. Оснащение рабочих мест дегустаторов.
32.	Типы дегустаций: открытая, «слепая», с эталонном, без эталона.
33.	Факторы, влияющие на результаты работы и достоверность дегустационной оценки.
34.	Требования к пробам, предоставляемым на дегустацию.
35.	Правила оформления протокола на дегустационной комиссии.
36.	Стандартная 5-балльная оценка пищевых продуктов.

37.	Современная роль балловых шкал в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
38.	Коэффициенты весомости и порядок их применения.
39.	Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.
40.	Методика проведения сенсорного анализа мяса, мясных продуктов и готовых кулинарных изделий из мяса.
41.	Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов и готовых кулинарных изделий из рыбы.
42.	Методика проведения сенсорного анализа яиц и яичных продуктов.
43.	Методика проведения сенсорного анализа молока и молочных продуктов.
44.	Методика проведения сенсорного анализа пищевых жиров (животных жиров, растительных масел, маргарина, кулинарных жиров).
45.	Методика проведения сенсорного анализа муки.
46.	Методика проведения сенсорного анализа хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий.
47.	Методика проведения сенсорного анализа макаронных изделий.
48.	Методика проведения сенсорного анализа плодов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
49.	Методика проведения сенсорного анализа овощей (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
50.	Методика проведения сенсорного анализа фруктов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
51.	Методика проведения сенсорного анализа мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных, печенья, вафель, пряников, кексов и др.).
52.	Методика проведения сенсорного анализа сахаристых кондитерских изделий (конфет, драже, мармелада, пастилы, карамели, шоколада).
53.	Методика проведения сенсорного анализа виноградных вин.
54.	Методика проведения сенсорного анализа пива.
55.	Методика проведения сенсорного анализа коньяка.
56.	Методика проведения сенсорного анализа водки.
57.	Методика проведения сенсорного анализа безалкогольных напитков.
58.	Методика проведения сенсорного анализа минеральной воды.
59.	Методика проведения сенсорного анализа чая черного и зеленого.
60.	Методика проведения сенсорного анализа кофе и кофейных напитков.

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке вина виноградного установлено: напиток чистый без блеска, цвет золотистый, свойственный выдержанному вину; букет слаборазвитый; вкус гармоничный, с легкой горчинкой и ореховым привкусом. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
2.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет вина темно-красный, нормальный; букет тонкий, хорошо развитый, характерный, сортовой; вкус полный, терпковатый. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
3.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет – рубиновый, ярко выраженный; вкус вина своеобразный, гармоничный; букет тяжеловатый, хорошо развитый, с ясно выраженными мадерными тонами. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
4.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: цвет вина темно-красный, вкус очень полный, несколько грубоватый, экстрактивность высокая с заметной терпкостью и характерным букетом, в котором сочетается аромат молочных сливок и тона у
5.	Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга масла сладкосливочного «Крестьянское» при условии его хранения в течение одной недели, одного и трех месяцев. Проанализируйте полученные результаты.
6.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Светлота, шероховатый, насыщенность, крошливый, блестящий, влажный, бледный, характерный, нежный, сухой, плотный, пастообразный, липкий, морковный, водянистый.
7.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Кремообразный, янтарный, оливковый, пористый, сильный, тусклый, медово-желтый, жирный, не характерный, отбеливающие вещества, посторонний, остаточный, не свойственный, кисло-сладкий, зернистый;

8.	<p>Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция:</p> <p>Горько-солёный, соломенный, кислый, шероховатая, слабый, однородный, пластичный, солёный, эластичный, сладкий, свойственный, прогорклый, темный, вид на срезе, не липкая.</p>
9.	<p>Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция:</p> <p>Желеобразная, подвальный, мутноватый, сухой с блеском, пышная, твердая, терпкий, овальная, недеформированная, наличие пятен, мелкокристаллическая, сколы краев, допускаются включения, салистый, фигурная</p>
10.	<p>Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция:</p> <p>Дрожжевой, слаженный, хмелевая горечь, незрелый, молодой, карамельный, слабовыраженный, натуральный, полынный, крупность помола, экстрактивный, разлаженный, ореховые тона, изюмно-медовый, густая.</p>
11.	<p>Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса чая чёрного байхового торгового сорта «Букет» (любое наименование) при условии его хранения в течение 12, 24 и 36 месяцев. Проанализируйте полученные результаты. Ответьте, существует ли взаимосвязь между сохранением интенсивности органолептических показателей и качеством упаковки чая.</p>
12.	<p>Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга печенья сдобного с содержанием жира 25 % (любое наименование) при условии его хранения в течение 15, 30 и 45 дней. Проанализируйте полученные результаты.</p>
13.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу.</p> <p>Напиток насыщенного соломенного цвета, свойственного выдержанным напиткам, чистый с блеском, букет тонкий, с хорошо развитыми ванильными тонами, вкус – тонкий, гармоничный, типичный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
14.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу.</p> <p>Напиток чистый, без блеска, видны посторонние включения, цвет – коричневый, блеклый; букет – слабо развитый, несвойственный хорошему коньяку, вкус – ординарный, присутствуют посторонние тона. Определите суммарную балльную оценку.</p>
15.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу.</p> <p>Напиток кристально чистый, насыщенного янтарного цвета, букет – развитый, с шоколадно-ванильными тонами, вкус – ординарный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
16.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Бесцветная, прозрачная жидкость, с блеском. Имеет характерный для данного вида ярко выраженный аромат; вкус – чистый, мягкий, характерный для данного вида. Определите суммарную балльную оценку.</p>
17.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Жидкость бесцветная, прозрачная, с блеском; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.</p>
18.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, хороший; вкус – характерный для данного вида, но резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.</p>
19.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Жидкость непрозрачная, мутная; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.</p>
20.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – нехарактерный для данного вида, имеет грубый посторонний привкус. Определите суммарную балльную оценку.</p>
21.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость прозрачная, с блеском, ярко выраженного рубинового цвета; аромат – ярко выраженный, вишневый; вкус – характерный для данного вида, гармоничный, слаженный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
22.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу.</p> <p>Жидкость прозрачная, без блеска, цвет блеклый, недостаточно выраженный; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но недостаточно полно выраженный, резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.</p>
23.	<p>Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу.</p> <p>Напиток прозрачный, с блеском, без взвесей; цвет – янтарный, типичный; аромат – отличный, чистый, выраженный; вкус – хороший, чистый, но не очень гармоничный, с привкусом слегка жженого солода; пена обильная, компактная, устойчивая, высотой 45 мм, стойкость – 5 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа. Определите суммарную балльную оценку.</p>
24.	<p>Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу.</p> <p>Напиток прозрачный, без блеска, цвет – соломенный, но не ярко выраженный; аромат – хороший, но слабый;</p>

	вкус – хороший, чистый; хмелевая горечь – слаженная, соответствующая типу; пена компактная, устойчивая, высотой 30 мм, стойкость – 3 мин, пузырьки быстро исчезают. Определите суммарную балльную оценку.
25.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Пиво слабо опалесцирующее, цвет очень светлый, аромат – с очень выраженным солодовым тоном, заметны посторонние оттенки; вкус – не очень чистый, незрелый, с привкусом молодого пива; хмелевая горечь – слабая; пена – высотой 15 мм, стойкость 1 мин. Определите суммарную балльную оценку.
26.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло коровье сладкосливочное, в монолите массой 20 кг. Маркировка тары правильная, на поверхности монолита крупные имеются вмятины; консистенция – рыхлая и крошливая; запах и вкус – чистый, но недостаточно выраженный. Определите суммарную балльную оценку.
27.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Поступило масло топленое в бочках по 25 кг. Упаковка соответствует требованиям ГОСТ, маркировка – правильная; консистенция – хорошая, но недостаточно зернистая; запах и вкус – хорошие. Определите суммарную балльную оценку.
28.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло крестьянское соленое в пачках массой по 200 г, маркировка правильная, но есть незначительные дефекты в упаковке; 37 консистенция – слоистая, мучнистая; запах и вкус – с незначительной горечью. Определите суммарную балльную оценку.
29.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) ирис тираженный мягкий; 2) шоколад; 3) наливка; 4) пиво фильтрованное светлое.
30.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) соль поваренная; 2) уксус столовый; 3) масло подсолнечное нерафинированное; 4) халва подсолнечная неглазированная; 5) маргарин мягкий (ММ); 10) творог классический жирностью 5 %.

Составитель, к.т.н, доцент _____


(подпись)

Т.Б. Брикота

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа