

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.10.2024 17:53:07  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555f44e827768f6f110d117c9e910b46a41f108151c99



**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

**Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

## **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**

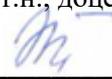
**Б1.В.ДВ.02.01 Сенсорный анализ потребительских товаров**  
для студентов приема 2020 г.

**Направление подготовки 38.03.07  
Товароведение**

**Направленность (профиль) программы  
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Составители:

к.т.н., доцент

  
Т.Б. Брикота

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>4. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ».....</b>	<b>4</b>
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....</b>	<b>5</b>
<b>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.....</b>	<b>7</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>7</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	10
2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1.....	14
3. Ситуационные задачи.....	26
4. Вопросы для собеседования.....	28
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 практическими заданиями.....	38
Лист регистрации изменений	42

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленности (профиля) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств 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 средства 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», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

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

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» 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 потребительских товаров» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

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

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)
	ПК-9
курс 2, семестр 3	
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров	+
Тема 2. Физиологические основы органолептики	+
Тема 3. Методы органолептических испытаний	+
Тема 4. Виды дегустаций	+
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров	+
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	+
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	+
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 ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» 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	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		25	-	-
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров	ПК-9		Вопросы для собеседования	1
Тема 2. Физиологические основы органолептики	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 3. Методы органолептических испытаний	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 4. Виды дегустаций	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	ОПК-5	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	ПК-9	76	Вопросы для собеседования Текущий контроль №1 (тестирование)	2
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 9. Сенсорный анализ батоннов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	ПК-9	-	Ситуационные задачи	1
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 11. Сенсорный анализ чая	ПК-9	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	ПК-9	-	Ситуационные задачи	1
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	ПК-9	-	Ситуационные задачи	1
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	ПК-9	-	Темы рефератов Ситуационные задачи Комплект заданий для проведения контрольной работы	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	ПК-9	-	Вопросы и практические задания к зачету	1
<b>Всего</b>	<b>ПК-9</b>	<b>101</b>	<b>6</b>	<b>17</b>

## **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 – традиционная четырехбалльная 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-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-9	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов,</p>

			<p>выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

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 зачету с практическими 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 ус-

воения 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.	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	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 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 продовольственных товаров» (входной контроль)**

**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. Укажите размерно-массовые характеристики физических свойств товара:**

- а) масса;
- б) длина;
- в) площадь;
- г) упругость;
- д) вязкость;
- е) температура.

**12. Укажите показатели оптических свойств товара:**

- а) длина;
- б) цвет;
- в) прозрачность;
- г) преломляемость света;
- д) тон.

**13. Какие факторы сохраняют качество товар?**

- а) сырье или материалы;
- б) маркировка;
- в) упаковка;
- г) моделирование;
- д) технология производства

**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. Укажите соединение, содержащее донорно-акцепторную связь:**

- а)  $\text{NH}_4\text{Cl}$
- б)  $\text{Na}_2\text{SO}_4$

в) KCl

**17. Экзотермическими называются реакции, при протекании которых:**

- а) выделяется тепло
- б) поглощается тепло
- в) тепло не выделяется и не поглощается

**18. При каких условиях равновесие обратимой хим. реакции  $N_2(g) + O_2(g) \rightleftharpoons 2NO(g)$   $\Delta H > 0$  смещается влево?**

- а) повышение температуры
- б) понижение температуры
- в) увеличение давления

**19. Вещества, увеличивающие скорость химической реакции, называются:**

- а) промоторами
- б) ингибиторами
- в) катализаторами

**20. Какое из указанных соединений является сильным электролитом?**

- а)  $Cu(OH)_2$
- б)  $BaSO_4$
- в)  $NaCl$
- г)  $PbI_2$

**21. Что необходимо добавить для ослабления или прекращения гидролиза в растворе хлорида алюминия**

- а) Гидроокись натрия ( $NaOH$ );
- б) Серная кислота
- в) Хлорид натрия ( $NaCl$ ).

**22. Произведение растворимости электролита не зависит от:**

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

**23. Какая из указанных солей не подвергается гидролизу?**

- а) KCl
- б)  $AlCl_3$
- в)  $NH_4Cl$

**24. Фенолфталеин имеет розовую окраску при значениях pH:**

- а) 3,1-4,4
- б) 6,0-8,0
- в) 8,2-10,0

**25. Какой из указанных ионов не является окислителем?**

- а)  $Fe^{3+}$
- б)  $Pb^{4+}$
- в)  $NO_3^-$
- г)  $Cl^-$
- д)  $ClO_4^-$

**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 потребительских товаров»**

**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) проста 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, характеризующийся:**

- 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 \_\_\_\_\_



(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**

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

**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 отсутствии 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 потребительских товаров»**

**Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров**

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества.
4. Виды дегустации 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**

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?
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, 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 потребительских товаров**

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 обнаружатся 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**

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?

#### **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 частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

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**

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

**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 (презентации): 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 (презентации): 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 (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и 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 «Сенсорный анализ потребительских товаров»**

**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 потребительских товаров»**

**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.  
ной продукции?

## 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 \_\_\_\_\_

(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 зачету по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2.	Основные условия научно обоснованного сенсорного анализа.
3.	Методы сенсорного анализа.
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.
18.	Здоровье сенсора, его поддержание в рабочем состоянии, уровни квалификации.
19.	Рабочая дегустация: цели, задачи, роль в оценке качества продовольственных товаров.
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 и возможности продвижения на товарном 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 продовольственных товаров.
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.
38.	Коэффициенты весомости и порядок их применения.
39.	Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.
40.	Методика проведения сенсорного анализа мяса и мясных продуктов.
41.	Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов.
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

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 слабообразованный; 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.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Горько-солёный, соломенный, кислый, шероховатая, слабый, однородный, пластичный, солёный, эластичный, сладкий, свойственный, прогорклый, темный, вид на срезе, не липкая.
9.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция:

	Желеобразная, подвальный, мутноватый, сухой с блеском, пышная, твердая, терпкий, овальная, недеформированная, наличие пятен, мелкокристаллическая, сколы краев, допускаются включения, салистый, фигурная
10.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Дрожжевой, слаженный, хмелевая горечь, незрелый, молодой, карамельный, слабовыраженный, натуральный, полынный, крупность помола, экстрактивный, разлаженный, ореховые тона, изюмномедовый, густая.
11.	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.
12.	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.
13.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. 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.
14.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток чистый, без блеска, видны посторонние включения, цвет – коричневый, блеклый; букет – слабо развитый, несвойственный хорошим коньякам, вкус – ординарный, присутствуют посторонние тона. Определите суммарную балльную оценку.
15.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток кристально чистый, насыщенного янтарного цвета, букет – развитый, с шоколадно-ванильными тонами, вкус – ординарный. Определите суммарную балльную оценку.
16.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Бесцветная, прозрачная жидкость, с блеском. Имеет характерный для данного вида ярко выраженный аромат; вкус – чистый, мягкий, характерный для данного вида. Определите суммарную балльную оценку.
17.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, с блеском; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.
18.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, хороший; вкус – характерный для данного вида, но резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.
19.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость непрозрачная, мутная; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.
20.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. 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.
21.	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.
22.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. 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.
23.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. 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.
24.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Напиток прозрачный, без блеска, цвет – соломенный, но не ярко выраженный; аромат – хороший, но слабый; 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

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа