

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Механико-технологический институт
Кафедра «Товароведения и технологии продуктов питания»

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Г.А. Дорн

«21» июня 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ

для направления подготовки *19.04.02 Продукты питания из растительного сырья*
магистерская программа *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная, очно-заочная

Тюмень, 2016

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «20» ноября 2014 г. № 1481.

2) Учебный план направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», одобренный Ученым советом университета.

очная форма – от «25» февраля 2016 г., протокол № 9.

очно-заочная форма – от «25» февраля 2016 г., протокол № 9.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» от «27» мая 2016 г. Протокол № 17.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией МТИ от «17» июня 2016 г. Протокол № 7.

Председатель методической комиссии института



(О.А.Мелякова)

Разработчик:

доцент, к.с.-х.н.



Г.А. Дорн

Директор института:



Г.А. Дорн

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические показатели качества и психофизиологические основы восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить дегустацию продовольственных товаров и интерпретировать ее результаты. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методологией дегустации и интерпретации ее результатов.
ПК-17	Владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки органолептических показателей качества продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать продовольственные товары по органолептическим показателям качества и формулировать мотивированное заключение. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации дегустации, интерпретации ее результатов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дегустационный анализ», в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом является факультативом подготовки по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Обучение на первом курсе для очной и очно-заочной формам.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении курса «Химия вкуса, цвета и аромата», «Методология науки о пище», «Инновационные технологии производства продуктов питания».

В результате изучения предшествующих курсов студент должен
знать: основные законы естественнонаучных дисциплин, биохимию компонентов пищи, основы технологий производства продуктов из растительного сырья, критерии качества;

уметь: обобщать и анализировать информацию, регулировать технологические процессы производства продукции, хранения, разрабатывать технологические карты продуктов, осуществлять контроль качества;

владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию, информационно-коммуникационными технологиями, способностью разрабатывать рецептуру с использованием новых ингредиентов, и оценивать качество.

Последующие дисциплины, базирующиеся на знаниях, полученных при изучении дисциплины «Дегустационный анализ» - «Технология продуктов питания функционального направления», «Методы идентификации и экспертиза продуктов питания» и «Инженерная реология биотехнологических сред».

Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре по очной и очно-заочной формам обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа (2 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	семестры	
	2	2
Аудиторные занятия (всего)	30	20
В том числе:		
Лекции	-	-
Практические занятия (ПЗ)	30	20
Самостоятельная работа (всего)	42	52
В том числе:		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	21	26
Индивидуальные задания	3	6
Научный реферат	18	-
Контрольные работы	-	20
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость	72	72
	зач. ед.	2

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Общие сведения о науке органолептике	Введение в науку. Показатели качества продуктов растительного происхождения. Органолептическая характеристика как составляющая качества продуктов растительного происхождения. История формирования науки органолептики.
2.	Психофизиологические основы органолептики	Физиологические основы формирования чувств. Анатомическое строение сенсорного анализатора.

		Структура и функционал зрительного сенсорного анализатора. Структура и функционал обонятельного анализатора. Структура и функционал вкусового анализатора. Структура и функционал осязательного анализатора. Психофизиологические основы восприятия сенсорных признаков товаров. Факторы, влияющие на воспроизводимость сенсорных анализаторов. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям.
3.	Методология дегустационного анализа	Классификация методов дегустационного анализа. Различительные методы. Описательные методы. Традиционные балловые шкалы. Основы организации и проведения дегустаций. Виды дегустаций.
4.	Экспертная методология дегустационного анализа в	Требования к организации и условиям проведения дегустационного анализа. Лаборатории дегустационного анализа. Требования к экспертам-дегустаторам. Подготовка экспертов-дегустаторов. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа

4.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	Номера разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
	1	2	3	4
Технология продуктов питания функционального направления			*	*
Методы идентификации и экспертиза продуктов питания	*		*	*
Инженерная реология биотехнологических сред		*	*	*

4.3.1 Разделы дисциплин и виды занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего часов
1	2	3	4	5	6
1.	Общие сведения о науке органолептике	-	2	6	8
2.	Психофизиологические основы органолептики	-	10	6	16
3.	Методология дегустационного анализа	-	8	12	20
4.	Экспертная методология в дегустационном анализе	-	10	18	28
Итого		-	30	42	72

4.3.2 Разделы дисциплин и виды занятий (очно-заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего часов
-------	---------------------------------	--------	----------------------	-----	-------------

1	2	3	4	5	6
1.	Общие сведения о науке органолептике	-	-	8	8
2.	Психофизиологические основы органолептики	-	8	8	16
3.	Методология дегустационного анализа	-	4	16	20
4.	Экспертная методология в дегустационном анализе	-	8	20	28
Итого		-	20	52	72

4.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час)	
			очная	очно-заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Роль сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров	2	-
2.	2	Структура и функционирование сенсорных анализаторов организма. Структура зрительного анализатора	2	2
3.		Структура обонятельного, вкусового и осязательного анализаторов. Психофизиологические основы восприятия чувств	2	2
4.		Тестирование зрительного анализатора	2	2
5.		Тестирование обонятельного анализатора	2	-
6.		Тестирование вкусового анализатора	2	2
7.	3	Классификация методов сенсорного анализа. Различительные методы	2	2
8.		Описательные методы	2	2
9.		Балловые шкалы	2	-
10.		Методы потребительской оценки	2	-
11.	4	Организация работы лаборатории сенсорного анализа. Требования к экспертам-дегустаторам	2	2
12.		Отбор проб для дегустационного анализа	2	2
13.		Основы дегустации зерномучных товаров	2	2
14.		Основы дегустации вин	2	-
15.		Основы дегустации чая	2	2
Итого			30	20

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено РУП

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

по очной форме обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1.	2	Общие сведения о науке органолептике	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	3	Собеседование Зачет
			Научный реферат	2	Собеседование Защита научного реферата Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение
2.		Психофизиологические основы органолептики	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	2	Собеседование Зачет
			Научный реферат	3	Собеседование Защита научного реферата Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение
3.		Методология дегустационного анализа	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	6	Собеседование Зачет
			Научный реферат	5	Собеседование Защита научного реферата Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение
4.		Экспертная методология в дегустационном анализе	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	9	Собеседование Зачет
			Научный реферат	8	Собеседование Защита научного реферата Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
ИТОГО часов в семестре				42	

по очно-заочной форме обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1.	2	Общие сведения о науке органолептике	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	4	Собеседование Зачет
			Контрольная работа	3	Собеседование Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение
2.		Психофизиологические основы органолептики	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	4	Собеседование Зачет
			Контрольная работа	3	Собеседование Зачет
			Индивидуальные задания	1	Собеседование Зачет Сообщение
3.		Методология дегустационного анализа	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	8	Собеседование Зачет
			Контрольная работа	6	Собеседование, защита контрольной работы Зачет
			Индивидуальные задания	2	Собеседование Зачет Сообщение
4.		Экспертная методология в дегустационном анализе	Проработка материала, подготовка к ПЗ, зачету	10	Собеседование Зачет
			Научный реферат	8	Собеседование Зачет
			Индивидуальные задания	2	Собеседование Зачет Сообщение

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
ИТОГО часов в семестре				52	

5.1. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Дегустационный анализ. Методические указания для написания научного реферата для студентов направления подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» / Автор-составитель: Дорн Г.А.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2016. – [Электронный ресурс].
2. Дегустационный анализ. Методические указания для выполнения индивидуальных заданий для студентов направления подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» / Автор-составитель: Дорн Г.А.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2016. – [Электронный ресурс].

5.2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 1. Общие сведения о науке органолептике

1. История формирования науки органолептики.
2. Роль органолептических исследований в экспертизе качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики

1. Структура и функционал осязательного анализатора
2. Влияние психосоматического состояния организма на работу сенсорных анализаторов.
3. Влияние индивидуальных особенностей организма на формирование сенсорной чувствительности.

Раздел 3. Методология дегустационного анализа

1. Балловые шкалы в органолептическом анализе продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Особенности органолептических исследований сырья и продуктов животного происхождения.
3. Особенности органолептических исследований сырья и продуктов растительного происхождения.

Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе

1. Ведущие школы подготовки экспертов-дегустаторов.
2. Взаимосвязь ГОСТ и ТУ на сырье и продукты питания с основами дегустационного анализа.

5.3. Темы научных рефератов:

1. Перспективы научно обоснованного сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.
2. Субъективные и объективные факторы сенсорных восприятий дегустаторов.
3. Международный опыт тестирования и подготовки экспертов-дегустаторов.
4. Назначение и перспективы развития сенсорных методов потребительской оценки качества продовольственных товаров.
5. Применение качественных и количественных различительных методов в сенсорном анализе.
6. Развитие описательных методов дегустационного анализа.
7. Балловые шкалы в товарной экспертизе пищевых продуктов.

8. Перспективы профильного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.
9. Международный опыт организации и проведения дегустационного анализа продовольственных товаров.
10. Корреляция между сенсорными и инструментальными испытаниями потребительских свойств продовольственных товаров.

5.4. Темы индивидуальных заданий (сообщений):

1. Органолептический анализ как древнейший метод оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания.
2. Врожденные аномалии сенсорной чувствительности.
3. Факторы, определяющие выбор методов дегустационного анализа.
4. Дегустационные комиссии.
5. Провести дегустационный анализ сырья растительного происхождения.
6. Провести дегустационный анализ продукта питания растительного происхождения.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1	Общие сведения о науке органолептике	ПК-6	собеседование научный реферат контрольная работа
		ПК-17	собеседование научный реферат контрольная работа
2	Психофизиологические основы органолептики	ПК-6	собеседование научный реферат контрольная работа
		ПК-17	собеседование научный реферат контрольная работа
3	Методология дегустационного анализа	ПК-6	собеседование научный реферат контрольная работа
		ПК-17	собеседование научный реферат контрольная работа
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	ПК-6	собеседование научный реферат контрольная работа
		ПК-17	собеседование научный реферат контрольная работа

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

Показатели оценивания	Критерии оценивания		
	Достаточный уровень (удовлетворительно)	Средний уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-6 – способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья			
Знать: органолептические показатели качества и психофизиологические основы восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров	Общие, но не структурированные знания органолептических показателей качества и психофизиологических основ восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания органолептических показателей качества и психофизиологических основ восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров	Сформированные систематические знания органолептических показателей качества и психофизиологических основ восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров
Уметь: организовывать и проводить дегустацию продуктов питания и интерпретировать ее результаты	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение организовывать и проводить дегустацию продуктов питания и интерпретировать ее результаты	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать и проводить дегустацию продуктов питания и интерпретировать ее результаты	Сформированное умение организовывать и проводить дегустацию продуктов питания и интерпретировать ее результаты
Владеть: методологией дегустации и интерпретации ее результатов	В целом успешное, но не систематическое применение методологии дегустации и интерпретации ее результатов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методологии дегустации и интерпретации ее результатов	Успешное и систематическое применение методологии дегустации и интерпретации ее результатов
ПК-17 – владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки			
Знать: критерии оценки органолептических показателей качества продовольственных товаров	Общие, но не структурированные знания критериев оценки органолептических показателей качества продовольственных товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания критериев оценки органолептических показателей качества продовольственных товаров	Сформированные систематические знания критериев оценки органолептических показателей качества продовольственных товаров
Уметь: идентифицировать продовольственные товары по органолептическим показателям качества и формулировать мотивированное заключение	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение идентифицировать продовольственные товары по органолептическим показателям качества и формулировать мотивированное заключение	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение идентифицировать продовольственные товары по органолептическим показателям качества и формулировать мотивированное заключение	Сформированное умение идентифицировать продовольственные товары по органолептическим показателям качества и формулировать мотивированное заключение

Показатели оценивания	Критерии оценивания		
	Достаточный уровень (удовлетворительно)	Средний уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-17 – владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки			
Владеть: навыками организации дегустации, интерпретации ее результатов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации дегустации, интерпретации ее результатов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков организации дегустации, интерпретации ее результатов	Успешное и систематическое применение навыков организации дегустации, интерпретации ее результатов

6.2.1. Шкалы оценивания

Пятибалльная шкала оценивания собеседования

Оценка	Описание
5	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий (теорий, явлений и определений). Ответ изложен литературным языком с использованием терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.
4	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, изложен литературным языком с использованием терминов. В ответе допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.
3	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.
2	Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь понятий, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины

1	Не дан ответ на вопрос.
---	-------------------------

Пятибалльная шкала оценивания научного реферата

Оценка	Описание
5	Работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, самостоятельного анализа темы, адекватность и количество использованных источников (5- 10); соблюдения всех требований к оформлению.
4	Работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.
3	Работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: (например, недостаточен объем работы; существенные недостатки в оформлении; описательный характер работы и др.).
2	В работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если реферат, взят в готовом виде из базы сети Интернет.
1	Содержание работы не соответствует теме.

Пятибалльная шкала оценивания сообщения

Оценка	Описание
5	Работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, адекватности и количества использованных источников (3-5); соблюдены все требования к оформлению и представлению.
4	Работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении и представлении.
3	Работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: (например, недостаточен объем; существенные недостатки в оформлении и др.)
2	Работа не раскрывает темы, выявлено небрежное или неправильное оформление и представление, а также сообщение, взято в готовом виде из базы сети Интернет.
1	Содержание работы не соответствует теме.

Пятибалльная шкала оценивания контрольной работы

Оценка	Описание
5	Даны полные ответы на все вопросы варианта контрольной работы, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала оформленного в соответствии с требованиями.
4	Даны полные ответы на все вопросы варианта контрольной работы, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов, но с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме вопросов, и с незначительными ошибками в оформлении.
3	Даны поверхностные ответы на все вопросы контрольной работы, с демонстрацией затруднительного владения специальной терминологией, стилистических ошибки. За отсутствие ответа на один из вопросов контрольной работы при условии полных ответов на все остальные вопросы варианта контрольной работы или
2	Даны поверхностные ответы на все вопросы работы с демонстрацией не владения терминологией по дисциплине, небрежного или неправильное оформления, а также если не даны ответы на два и более вопросов контрольной работы, а также в случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы. Контрольная работа выполнена не по заданному варианту.
1	Дан поверхностный ответ на один вопрос контрольной работы.

Пятибалльная шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
Зачтено	выставляется студенту, если демонстрирует глубокое знание материала, владение профессиональной терминологией, использует полученные умения и навыки, умеет оценивать, анализировать и обобщать, делает выводы. По всем точкам текущего контроля (собеседование, научный реферат, контрольная работа), полученные оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
Не зачтено	выставляется студенту, если студент не может ответить на поставленные вопросы, не владеет терминологией, допускает грубые ошибки при изложении материала, не может применить полученные умения и навыки, в не полном объеме выполнены точки текущего контроля или имеют неудовлетворительные оценки.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Для оценивания знаний, умений, навыков приобретаемых при изучении дисциплины применяются такие оценочные средства как собеседование, реферат, сообщение, контрольная работа. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет. Применение каждого оценочного средства определяется спецификой процедуры оценивания.

Процедура оценивания собеседования

Собеседование - специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний, умений и навыков студента по определенному разделу, теме, вопросу, проблеме и т.п.

В рамках собеседования используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией, и проводится в виде беседы по вопросам. При отборе вопросов и постановке перед студентами учитывается следующее: задается не более пяти, непосредственно относящиеся, к проверяемой теме вопросов, формулировка которых однозначная и понятная отвечающему.

Для соблюдения динамики ответов в паузы между ответами задаются наводящие вопросы, и если студент затрудняется ответить на заданный вопрос, дополняет его ответ другой студент или вопрос полностью передается другому студенту.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный вопрос, или по желанию студентов. Используется также индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного студента.

Применяются разнообразные формы опроса: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа у доски, с книгой или конспектом.

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех студентов. Собеседование оценивается по пятибалльной шкале.

Процедура оценивания научного реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по написанию реферата. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту реферата, состоящую из доклада реферата и ответов на вопросы, отводится 10-15 минут. Реферат оценивается по пятибалльной системе.

Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к зачету по дисциплине.

Процедура оценивания контрольной работы

При подготовке контрольной работы студент обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом

указании отражены формальные и содержательные требования к контрольной работе, методика подготовки контрольной работы, процедура защиты и перечень вариантов.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Контрольная работа должна показать, насколько студент-заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как: правильный выбор варианта, соответствие содержания самой работы вопросам варианта контрольной, полнота ответа на все вопросы варианта работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

Контрольная работа оценивается по пятибалльной шкале.

Контрольная работа с оценкой «неудовлетворительно» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать ее, либо написать новую.

Процедура оценивания сообщения

При подготовке сообщения в рамках выполнения индивидуального задания студент обязан руководствоваться методическими указаниями по подготовке сообщения. В методическом указании отражены формальные и содержательные требования к сообщению, методика подготовки сообщения, процедура представления, перечень тем.

При оценке сообщения уделяется внимание таким важным критериям как: степень раскрытия темы с применением специальной терминологии; соответствие изложенного материала теме и плану; стиль изложения материала; логичность, правильность применения и оформления цитат; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

Длительность представления сообщения 5-10 минут.

Сообщение оценивается по пятибалльной шкале.

Процедура оценивания тестирования

Тестирование используется в текущем контроле, для оценивания уровня освоения различных разделов и тем дисциплины. Тестирование осуществляется на бумажном носителе.

Тестовое задание содержит 10 вопросов, в которых могут быть верными разное количество ответов. Тестовое задание выполняется в специальном бланке, где указываются варианты правильного ответа на каждый тест.

Время, отводимое на ответы вопросов теста, должно быть не более 20 минут.

В ситуации, когда обучающийся забыл написать в листе ответов свою фамилию, имя, отчество, номер группы, номер варианта теста, дисциплину или дату – тест считается невыполненным.

Отметки о правильных вариантах ответов в тестовых заданиях делаются обучающимся разборчиво. Неразборчивые ответы не оцениваются, тестовое задание считается не выполненным.

Процедура оценивания зачета

К сдаче зачета по дисциплине допускаются студенты очной формы обучения подготовившие реферат, студенты заочной формы обучения, выполнившие контрольную работу.

При подготовке к зачету студент внимательно просматривает зачетные вопросы, имеющиеся на кафедре «Технологии продуктов питания», и работает с рекомендованной литературой (учебниками, учебными пособиями и первоисточниками).

Основой для подготовки к сдаче зачета является изучение студентами конспектов обзорных лекций и лабораторных занятий, прослушанных в течение семестра и посещение консультаций преподавателей.

Для подготовки к зачету студентам полезно посещение установочных лекций по дисциплине, на которых преподаватель кратко излагает содержание основных направлений изучаемой науки и отвечает на возникающие у аудитории вопросы. Содержание обзорных лекций соответствует вопросам, включенным в зачетные билеты, и дает студенту необходимые ориентиры для подготовки к успешной сдаче зачета.

Большую помощь в изучении дисциплины и подготовке к зачету студентам окажут учебники и учебные пособия, а также учебно-методический материал, подготовленный коллективом кафедры, который отличается краткостью, доступностью изложения и полностью адаптированы к требованиям.

Помимо обзорных лекций, преподаватель проводит консультации в помощь студентам. На консультациях преподаватель отвечает на вопросы студентов, возникающие в процессе подготовки к зачету, и оказывает им необходимую методическую помощь.

Студенту достается зачетный билет путем собственного случайного выбора. На зачете студент получает зачетный билет, как правило, состоящий из трех вопросов. Кроме того, возможны вопросы по содержанию реферата. На подготовку к ответу предоставляется 15 мин, в течение которых необходимо кратко изложить план и основные положения ответа письменно. Защита ответа происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут.

Ответ на каждый вопрос билета оценивается отдельно по пятибалльной шкале. Итоговая оценка формируется по среднеарифметическому результату оценок ответов на все вопросы зачетного билета.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных. Учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова. - Лань, 2014г. -512с. [Электронный ресурс].
2. Действующие стандарты на пищевые продукты.
3. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов. 2-ое издание / Т.Г. Родина. - М.: Изд. Центр «Академия» , 2006. - 208 с.

б) дополнительная литература

1. Брусиловский Л.П. Инструментальные методы и экспресс-анализаторы для контроля состава и качества молока и молочных продуктов / Л.П. Брусиловский , - М.:Молочная промышленность, 1997.
2. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие/Т.Ю. Дуборасова - М.:Маркетинг, 2006. -184с.
3. Дуборасова Т.Ю., Колобов С.В. Сенсорный анализ. Лабораторный практикум для студентов специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / Т.Ю. Дуборасова, С.В. Колобов. - М.: Академия,2003. - 112с.
4. Кацерикова Н.В., Позняковский В.М. Природные пищевые красители / Н.В. Кацерикова , В.М. Позняковский, -Новосибирск:ЭКОР,1999.
5. Нечаев А.П. Пищевые добавки/ А.П. Нечаев -М.:Колос, 2002.

6. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность/ В.М. Позняковский. -Новосибирск, 2005.
7. Политика здорового питания: Федеральный закон и региональные уровни. - Новосибирск, 2002.
8. Скурихина И.М.,Тутельяна В.А. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов/И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.:Медицина,1998.
9. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации/ Л.А. Сарафанова. - СПб.:ГИОРД, 1999.
10. Криштафович В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества продовольственных товаров/ В.И. Криштафович. -М. Дашков, 2007.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru> Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей
2. www.tks.ru Официальный сайт Комиссии Таможенного Союза
3. <http://www.stq.ru> Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
4. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.gost.ru> □ Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) [Электронный ресурс].
7. <http://www.interstandart.ru> □ Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования» [Электронный ресурс].
8. <http://www.ozpp.ru> □ Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
9. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев - Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. - 41 с. - ISBN 5- 8265-0181
10. www.degustato.ru
11. www.doehler.ru
12. www.profplus.ru
13. www.lanbook договор №183-13 от 01.04.2013 г.
14. www.iprbookshop.ru - электронно-библиотечная система

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется посредством практических занятий, а также выполнения студентами самостоятельной работы как аудиторной так и внеаудиторной.

После изучения материала практических занятий магистрант продолжает самостоятельно работать с литературными источниками, руководствуясь рекомендациями преподавателя, полученными на практических занятиях, и готовиться к следующему занятию. При выполнении практических работ применяется практикум в виде дополнительных материалов.

Основными видами самостоятельной работы по дисциплине являются самостоятельное изучение тем (с конспектированием материала), доработка (оформление) практических работ, выполнение индивидуальных заданий, написание научного реферата, подготовка к аудиторным практическим занятиям, текущему контролю.

Для организации и выполнения самостоятельной работы рекомендованы следующие методические указания в виде дополнительных материалов:

1. Дегустационный анализ. Методические указания для выполнения практических работ для студентов направления подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» / Автор-составитель: Дорн Г.А.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2016. – [Электронный ресурс].

10. Перечень информационных технологий

1. Операционная система WindowsXP (7) (лицензионное программное обеспечение);
2. Пакет прикладных программ MSOffice 2007 (академическая лицензия).

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Дегустационный анализ» используются дополнительно аудитории с мультимедийным оборудованием.

Практические занятия по дисциплине «Дегустационный анализ» проводятся в специальных аудиториях.

В качестве наглядного материала используются:

1. Таблицы
2. Методические указания

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа:

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

одобрена на 20__/__ учебный год. Протокол № ____ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

Ведущий преподаватель _____

Зав. кафедрой _____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Механико-технологический институт
Кафедра «Товароведения и технологии продуктов питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ

для направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного
сырья
магистерская программа Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Уровень высшего образования – магистратура

Разработчик: к.с.-х.н., доцент Дорн Г.А.

Утверждено на заседании кафедры

Протокол № 11 от «24» мая 2016г.

Заведующий кафедрой  Г.А. Дорн

Тюмень, 2016

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

«Дегустационный анализ»

Вопросы для собеседования

Раздел 1 «Общие сведения о науке органолептике»

- 1 Роль сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.

Раздел 2 «Психофизиологические основы органолептики»

- 1 Структура и функционирование сенсорных анализаторов организма. Структура зрительного анализатора.
- 2 Структура обонятельного, вкусового и осязательного анализаторов. Психофизиологические основы восприятия чувств.
- 3 Тестирование зрительного анализатора.
- 4 Тестирование обонятельного анализатора.
- 5 Тестирование вкусового анализатора.

Раздел 3 «Методология дегустационного анализа»

- 1 Классификация методов сенсорного анализа. Различительные методы.
- 2 Описательные методы.
- 3 Балловые шкалы.
- 4 Методы потребительской оценки.

Раздел 4 «Экспертная методология в дегустационном анализе»

- 1 Организация работы лаборатории сенсорного анализа. Требования к экспертам-дегустаторам.
- 2 Отбор проб для дегустационного анализа.
- 3 Основы дегустации зерномучных товаров.
- 4 Основы дегустации вин.
- 5 Основы дегустации чая.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком с использованием терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа;
- оценка «хорошо» если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, изложен литературным языком с использованием терминов. В ответе допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» ставится если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-

следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

- оценка «неудовлетворительно» ставится если ; дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь понятий, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Темы индивидуальных заданий

1. Органолептический анализ как древнейший метод оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания.
2. Врожденные аномалии сенсорной чувствительности.
3. Факторы, определяющие выбор методов дегустационного анализа. Тема: Дегустационные комиссии.
4. Проведение дегустационного анализа сырья растительного происхождения.
5. Проведение дегустационного анализа продукта питания растительного происхождения.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, адекватность и количество использованных источников (3-5); соблюдения всех требований к оформлению и представлению.

Оценка «хорошо» выставляется студенту в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении и представлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, в случае если сообщение в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: (например, недостаточен объем; существенные недостатки в оформлении и др.).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, в случае если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление и представление, а также сообщение, взято в готовом виде из базы сети Интернет.

Критерии оценки научного реферата:

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, свободного владения специальной терминологией, стилистически грамотного изложения материала, самостоятельного анализа темы, и соблюдения всех требований к оформлению.

Оценка «хорошо» выставляется студенту в случае полного раскрытия темы, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и

незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, в случае если работа в целом раскрывает содержание темы, но имеет ряд недостатков: (например, недостаточен объем работы; существенные недостатки в оформлении; описательный характер работы; отсутствие законодательных и инструктивных материалов и др.).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, в случае если не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также реферат, взятый в готовом виде из базы сети Интернет. В случае, если на проверку представлены две одинаковые по содержанию работы, обе получают неудовлетворительную оценку.

Реферат, оцененный на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» является допуском к промежуточной аттестации.

Реферат с оценкой «неудовлетворительно» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Вопросы к зачёту

Наименование компетенции	Перечень вопросов
<p style="text-align: center;">ПК-6</p> <p>способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества сырья и продуктов питания.2. Основные условия научно обоснованного дегустационного анализа.3. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.4. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.5. Основы тестирования органов зрения дегустаторов.6. Требования к качеству экспертов при дегустационном анализе.7. Психофизиологические основы обонятельных ощущений.8. Основы тестирования органов вкуса дегустаторов.9. Наиболее удобные в применении шкалы для работы дегустаторов.10. Психофизиологические основы осязательных ощущений.11. Методы и процедура опроса экспертов-дегустаторов.12. Психофизиологические основы визуальных ощущений.13. Принципиальные основы и назначение профильного метода.14. Основы тестирования органов обоняния дегустаторов.15. Требования к научно обоснованным балловым шкалам.16. Порядок подачи образцов проб на дегустации (сухие крепкие вина).

	<p>17. Подходы к изучению взаимосвязи между показателями качества, определяемые органолептическими и инструментальными методами.</p> <p>18. Рекомендуемый количественный состав дегустаторов при использовании методов потребительской оценки и аналитических методов.</p> <p>19. Порядок подачи проб молочных продуктов на дегустации.</p> <p>20. Значимые качественные характеристики дегустаторов при отборе экспертов-дегустаторов.</p> <p>21. Различительные методы дегустационного анализа (дискриптивные). Цель их применения.</p> <p>22. Предпочтительное время проведения дегустации. Назовите принципы подачи образцов на дегустации.</p> <p>23. Порог чувствительности дегустаторов.</p> <p>24. Конформность. Методы оценки уровня конформности дегустаторов.</p> <p>25. Воспроизводимость. Метод оценки воспроизводимости результатов работы дегустаторов.</p> <p>26. Организация рабочего места дегустатора.</p> <p>27. Открытая и закрытая дегустации.</p> <p>28. Экспериментальные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе.</p> <p>29. Характеристика оценочных шкал.</p> <p>30. Единичные показатели качества продукции.</p> <p>31. Групповые показатели качества продукции.</p>
<p>ПК-17 владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки</p>	<p>1. Нормативно-правовые акты органолептического анализа.</p> <p>2. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа.</p> <p>3. Систематизация методов дегустационного анализа.</p> <p>4. Заводские, производственные дегустационные комиссии и центральный дегустационный совет.</p> <p>5. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.</p>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

Кафедра «Товароведения и технологии продуктов питания»

Дисциплина – Дегустационные анализ

Направление 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Зачетный билет № 1

1. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
2. Систематизация методов дегустационного анализа.

Составил: _____ /Г.А. Дорн/ «____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ /Г.А. Дорн/ «____» _____ 20__ г.

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, если демонстрирует глубокое знание материала, владение профессиональной терминологией, использует полученные умения и навыки, умеет оценивать, анализировать и обобщать, делает выводы. По всем точкам текущего контроля (собеседование, научный реферат, контрольная работа), полученные оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»;
- «не зачтено» выставляется студенту, если студент не может ответить на поставленные вопросы, не владеет терминологией, допускает грубые ошибки при изложении материала, не может применить полученные умения и навыки, в не полном объёме выполнены точки текущего контроля или имеют неудовлетворительные оценки.

Тестовые задания

1. Перечислите эргономические показатели качества товаров:

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

2. При созревании вин формируется:

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

3. Приятный гармоничный запах, типичный для определенного пищевого продукта, называется:

- А) букет,
- Б) аромат,
- В) порог обнаружения,
- Г) запах.

4. Перечислите термины, используемые при описании структуры:

- А) жидкая,

- Б) зернистая,
В) комковатая,
Г) нежная.
5. *Степень использования организмом питательных веществ называется:*
А) физиологической ценностью,
Б) усвояемостью.
В) пищевой ценностью,
Г) энергетической ценностью.
6. *Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью органа зрения:*
А) внешний вид,
Б) форма.
В) цвет,
Г) блеск,
Д) прозрачность.
7. *Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания:*
А) консистенция,
Б) плотность,
В) эластичность,
Г) сочность,
Д) крошливость.
8. *Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью обоняния:*
А) запах,
Б) аромат,
В) «букет».
Г) флевор.
9. *Органолептические показатели качества, оцениваемые в ротовой полости:*
А) сочность и однородность,
Б) консистенция и волокнистость,
В) крошливость и нежность,
Г) терпкость и вкус,
Д) флевор.
10. *Система чувств человека называется:*
А) органолептической,
Б) сенсорной.
В) психофизической.
11. *Способность изделия отражать сложившиеся в обществе культурные нормы и эстетические представления называется:*
А) оригинальность,
Б) соответствие моде и стилю,
В) информационная выразительность.
12. *Одорирующие вещества подразделяются на:*
А) 2 группы,
Б) 3 группы,
В) 4 группы,
Г) 5 групп.
13. *Перечислите тактильные ощущения:*
А) зрительные,
Б) осязательные,

- В) обонятельные,
- Г) слуховые.

14. Отсутствие способности различать цвета называется:

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

15. Осмией называют науку:

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

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

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

17. Флейвор – ощущение, вызываемое:

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

18. Испытания, проводимые группой лиц, для органолептической оценки внешнего вида, цвета, запаха продукта в целях выдачи заключения о его качестве называется:

- А) панельными испытаниями,
- Б) дегустацией,
- В) экспертизой,
- Г) органолептической оценкой.

19. Ощущения, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия, называются:

- А) «сладкий вкус»,
- Б) «горький вкус»,
- В) «соленый вкус»,
- Г) «кислый вкус».

20. Ощущения, для которого типичным стимулом является водный раствор бикарбоната натрия, называются:

- А) «вяжущий вкус»,
- Б) «терпкий вкус»,
- В) «щелочной вкус»,
- Г) «соленый вкус».

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

- А) липкость,
- Б) хрупкость,
- В) пластичность,
- Г) упругость.

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

- А) сенсibilизация,
- Б) адаптация.
- В) агевзия,
- Г) аносмия.

23. *Чувствительные рецепторы, реагирующие на прикосновения, глубокое осязание, температуру обычно размещены:*

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

24. *Вкусовые рецепторы, способные воспринимать сладкий вкус, находятся:*

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

25. *Перечислите термины, характеризующие твердую консистенцию продуктов:*

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

26. *Механические параметры консистенции продовольственных товаров:*

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

27. *В пигментах зерен желтой кукурузы, кожуре мандаринов, плодах шиповника преобладают:*

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

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

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

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

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

30. *Вкусовая гармония может быть достигнута при сочетании вкусов:*

- А) сладкого и кислого.
- Б) соленого и кислого,

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

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

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

32. Характеристика текстуры, отражающая совокупность реологических свойств пищевых продуктов, называется:

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

33. Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме, называется:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- А) структура потребительских свойств,

- Б) номенклатура потребительских свойств.
В) список потребительских свойств.
39. Система чувств человека называется
А) органолептической,
Б) сенсорной.
В) психофизической.
40. Способность изделия отражать сложившиеся в обществе культурные нормы и эстетические представления называется
А) оригинальность,
Б) соответствие моде и стилю,
В) информационная выразительность.
41. Качественные различительные методы:
А) метод парного сравнения.
Б) триангулярный.
В) два из пяти.
Г) метод индекса разбавления,
Д) метод scoring.
42. Количественные различительные методы:
А) метод парного сравнения.
Б) триангулярный,
В) два из пяти,
Г) метод индекса разбавления.
Д) метод scoring.
43. Органолептический метод оценки, при котором испытатель после предварительного знакомства со стандартным (А) и отличающимся (не А) образцами продуктов идентифицирует их в серии закодированных проб, называется
А) метод единичных стимулов.
Б) метод «дуо-трио»,
В) метод гедонической шкалы,
Г) метод многочисленных стандартов.
44. Органолептический метод оценки двух пар закодированных проб путем сравнения их с обозначенной стандартной пробой, называется
А) метод единичных стимулов,
Б) метод «дуо-трио».
В) метод гедонической шкалы,
Г) метод многочисленных стандартов.
45. Органолептический метод оценки степени приятности или неприятности свойств пищевого продукта
А) метод единичных стимулов,
Б) метод «дуо-трио»,
В) метод гедонической шкалы.
Г) метод многочисленных стандартов.
46. 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.

47. Перечислите различительные методы сенсорного анализа

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

48. Перечислите описательные методы сенсорного анализа.

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

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

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

50. Метод сенсорного анализа с использованием гедонических шкал называется

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

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

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

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

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

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

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

54. Для анализа свойств масла сливочного используют шкалу

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

55. Органолептическая оценка вин производится по шкале:

- А) 5- балловой,

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

56. Для анализа органолептической оценки мясных товаров используют шкалу

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

57. Хлебобулочные изделия оцениваются

- А) по 30 –балловой шкале,
- Б) по 25-балловый шкале,
- В) по 10-балловой шкале,
- Г) по 5-балловой шкале.

58. Кондитерские изделия оцениваются

- А) по 30 –балловой шкале,
- Б) по 25-балловый шкале,
- В) по 10-балловой шкале,
- Г) по 5-балловой шкале.

59. Объективные методы исследования в товароведении подразделяются

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

60. Эвристические методы исследования в товароведении включают в себя:

- А) органолептический,
- Б) экспертный.
- В) социологический,
- Г) регистрационный,
- Д) расчетный.

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

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

62. Объективные методы определения значений показателей качества подразделяются на виды:

- А) измерительный и регистрационный,
- Б) экспертный и социологический,
- В) расчетный и метод опытной эксплуатации.

63. Эвристические методы определения значений показателей качества подразделяются на виды:

- А) органолептический,
- Б) экспертный,
- В) социологический.

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

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

65. *Синонимом измерительного метода из нижеперечисленных названий методов является*

- А) лабораторный,
- Б) инструментальный.
- В) расчетный.

66. *В зависимости от природы определяемых свойств измерительные методы подразделяются на следующие виды*

- А) физические,
- Б) химические,
- В) биологические.
- Г) смешанные.

67. *Разновидностью органолептического метода из ниже перечисленных являются*

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

68. *По месту в процессе производства контроль качества делится на следующие виды:*

- А) входной.
- Б) операционный.
- В) приемочный.
- Г) инспекционный.
- Д) сплошной.

69. *На рисунке изображен метод*



- А) триангулярный.
- Б) два из пяти,
- В) дуо-трио,
- Г) парного сравнения.

70. Перечислите тактильные ощущения
- А) зрительные,
 - Б) осязательные,
 - В) обонятельные,
 - Г) слуховые.
71. Порядок подачи коровьего масла:
- А) соленое,
 - Б) топленое,
 - В) кисло-сливочное,
 - Г) сладко-сливочное.
72. Вещества, ответственные за формирование вкусоароматических свойств копченостей, называют
- А) альдегиды,
 - Б) кетоны,
 - В) фенолы,
 - Г) спирты.
73. В пигментах зерен желтой кукурузы, кожуре мандаринов, плодах шиповника преобладают
- А) антоцианы,
 - Б) фикобилины,
 - В) кислородосодержащие каротиноиды,
 - Г) бескислородные каротиноиды.
74. Окраску натуральных соков, вин, сиропов, варения, желе обуславливают следующие пигменты:
- А) хромофторы,
 - Б) хлорофилл,
 - В) антоцианы,
 - Г) каротиноиды.
75. За окраску мышц и крови в красный цвет ответственны следующие пигменты:
- А) антоцианы,
 - Б) флавоноиды,
 - В) гемоглобин,
 - Г) миоглобин.
76. Вкусная гармония может быть достигнута при сочетании вкусов:
- А) сладкого и кислого,
 - Б) соленого и кислого,
 - В) горького и соленого,
 - Г) горького и кислого.
77. Для анализа органолептических свойств твердых сычужных сыров используются балловые шкалы:
- А) 5- балловая,
 - Б) 9- балловая,
 - В) 20- балловая,
 - Г) 100- балловая.
78. Для анализа свойств масла сливочного используют шкалу
- А) 5- балловую,
 - Б) 9- балловую,
 - В) 20- балловую,

Г) 100- балловую.

79. Органолептическая оценка вин производится по шкале:

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

80. Для анализа органолептической оценки мясных товаров используют шкалу

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

81. Определите правильную последовательность оценки качества мясных продуктов

- А) вареные колбасы,
- Б) пельмени,
- В) полукопченые колбасы.
- Г) запеченные изделия.

82. Определите правильную последовательность подачи на дегустацию плодоовощной консервной продукции

- А) закусочные консервы,
- Б) маринады,
- В) соусы,
- Г) овощные соки.

83. Степень использования организмом питательных веществ называется

- А) физиологической ценностью,
- Б) усвояемостью.
- В) пищевой ценностью,
- Г) энергетической ценностью.

84. Технологические параметры отражают

- А) материалоемкость производства продукции.
- Б) трудоемкость производства продукции,
- В) энергоемкость производства продукции,
- Г) возможность утилизации отходов.

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

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

86. К натуральным пищевым красителям относятся

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

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

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

88. *Одорирующие вещества подразделяются на*

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

89. *Цикламат – это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

90. *Миракулин – это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

91. *Аспартам - это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

92. *Монелин - это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

93. *Стевиозид - это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

94. *Сорбит, ксилит, манит, мальтит и лактит – это*

- А) вещества белковой природы,
- Б) многоатомные спирты,
- В) моносахариды,
- Г) олигосахариды.

95. *Дигидрохалкон - это*

- А) искусственный подсластитель,
- Б) регулятор кислотности,
- В) усилитель вкуса и аромата,
- Г) натуральный подсластитель.

96. *Из морских водорослей получают следующие загустители:*

- А) агар,
- Б) агароид,
- В) фулцелларан,
- Г) пектин.

97. *Из свекловичного жома, яблочных выжимок, корок цитрусовых получают следующие загустители:*

- А) агар,

- Б) агароид,
- В) фулцелларан,
- Г) пектины.

98. *Хлебобулочные изделия оцениваются*

- А) по 30-балловой шкале,
- Б) по 25-балловлй шкале,
- В) по 10-балловой шкале,
- Г) по 5-балловой шкале.

99. *Кондитерские изделия оцениваются*

- А) по 30-балловой шкале,
- Б) по 25-балловлй шкале,
- В) по 10-балловой шкале,
- Г) по 5-балловой шкале.

100. *В зависимости от природы определяемых свойств измерительные методы подразделяются на следующие виды*

- А) физические,
- Б) химические,
- В) биологические,
- Г) смешанные.

Критерии оценки:

Общая сумма баллов, которая может быть получена за зачетный тест, соответствует количеству тестовых заданий. За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 0,5 балла. В качестве критериев выбраны уровни профессиональных знаний, умений, навыков и способности обучающихся переносить их в конкретные ситуации и условия. Оценка выполнения тестовых заданий выставляется путем определения соотношений правильно и неправильно выполненных разделов задания.

Перевод полученных за аттестационный тест баллов в пятибалльную шкалу оценок проводится исходя из правил:

- 4,5-5,0 баллов – оценка «отлично»;
- 3,5-4,0 баллов – оценка «хорошо»;
- 2,5 –3,0 баллов – оценка «удовлетворительно»;
- Менее 2,5 баллов - оценка «неудовлетворительно».