

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.14.06 Сенсорный анализ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<b>умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<b>владеет навыками</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Сенсорный анализ			
1.1.	Психофизиологические основы органолептики	3	ПК-1.2	
1.2.	Методы сенсорного анализа	3	ПК-1.2	
1.3.	Экспертная методология в дегустационном анализе	3	ПК-1.2	
1.4.	Промежуточная аттестация	3	ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация			ЗаО

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
<b>Промежуточная аттестация</b>			
1	Зачет с оценкой	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».	

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Сенсорный анализ"**

***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Молоко и молочные продукты. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.

2. Рыба охлажденная, мороженая, сырая, соленая, сушеная, вяленая, маринованная, пресервы. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.

3. Масложировая продукция. Методы органолептической оценки масложировой продукции.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Постройте профиль аромата белого виноградного вина, если оцененные характеристики (дескрипторы) соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: дыня – 4; апельсин – 2; абрикос – 2; виноград – 0; ананас – 1; яблоко – 1.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие о сенсорике. Цели и задачи сенсорного анализа.
2. Сенсорная характеристика продовольственных товаров.
3. Классификация органолептических показателей качества продуктов.
4. Роль товароведа как эксперта продовольственных товаров.
5. Ощущения и их виды.
6. Качественные органолептические характеристики.
7. Индивидуальные особенности чувствительности.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.
9. Виды цветов, их классификация.
10. Факторы, влияющие на восприятие цвета.
11. Обонятельная сенсорная система.

12. Виды и интенсивность запахов.
13. Механизм восприятия вкусовых ощущений.
14. Виды вкусов и соответствующих вкусовых стимулов.
15. Осязательные ощущения, их роль в сенсорном анализе продовольственных товаров.
16. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
17. Понятие порога чувствительности.
18. Индивидуальная чувствительность и тренинг ощущений.
19. Классификация методов сенсорного анализа.
20. Качественные методы сенсорного анализа.
21. Методы потребительской оценки.
22. Количественные методы.
23. Описательные методы.
24. Виды балловых шкал. Статистическая обработка результатов.
25. Типы и виды дегустаций.
26. Профессиональная терминология дегустаторов.
27. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа.
28. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
29. Порядок разработки балловых шкал.
30. Характеристика профильного метода сенсорного анализа.
31. Номенклатура сенсорных характеристик консистенции.
32. Номенклатура сенсорных характеристик вкуса.
33. Номенклатура сенсорных характеристик запаха.
34. Оценка сенсорных способностей человека.
35. Оценка чувствительности вкуса.
36. Оценка обонятельной чувствительности.
37. Оценка зрительной чувствительности.
38. Пигменты и пищевые красители.
39. Ароматобразующие и вкусовые вещества.
40. Структурно-механические свойства продуктов.
41. Методика определения цветоразличительной чувствительности.
42. Методика определения обонятельной чувствительности.
43. Методика определения вкусовой чувствительности.
44. Органолептическая характеристика чая.
45. Общие правила и условия дегустации вин.
46. Характеристика прозрачности вина.
47. Характеристика цвета и консистенции вина.
48. Основные типы аромата вин.
49. Правила оценки аромата вина.
50. Правила оценки вкуса вина.
51. Виды вкусов вин.
52. Характеристика сложения вкуса вина.
53. Общее сложение (гармония) вина, послевкусие.
54. Оценка достоверности дегустационного анализа.
55. Определение медианной оценки.
56. Определение среднего места по результатам дегустации.
57. Органолептическая характеристика кисломолочных напитков и продуктов.
58. Характеристика балловой шкалы оценки сливочного масла.
59. Характеристика балловой шкалы оценки твердых сыров.
60. Характеристика балловой шкалы оценки виноградных вин.

*Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)*