

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.17.06 Сенсорика пищевых продуктов

19.03.01 Биотехнология

Биотехнология продуктов питания

бакалавр

очная

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 оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-1.2 Способен обеспечивать контроль качества, безопасности и прослеживаемости биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с требованиями технических регламентов и систем менеджмента качества	знает требования технических регламентов и систем менеджмента качества применительно к биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		умеет Проводить контроль качества, безопасности и прослеживаемости биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с требованиями технических регламентов
		владеет навыками Способностью обеспечивать контроль качества, безопасности и прослеживаемости биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с требованиями технических регламентов и систем менеджмента качества

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
2.	2 раздел. Зачет по дисциплине			
2..				
	Промежуточная аттестация			
1.	1 раздел. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов			
1.1.	Сенсорная характеристика продовольственных товаров	7	ПК-1.2	Устный опрос
1.2.	Психофизиологические основы органолептики	7	ПК-1.2	Коллоквиум

1.3.	Методы сенсорного анализа	7	ПК-1.2	Реферат
1.4.	Система организации и проведения дегустаций	7	ПК-1.2	Устный опрос
1.5.	Экспертная методология в дегустационном анализе	7	ПК-1.2	Коллоквиум
1.6.	Проблемы и перспективы сенсорного анализа	7	ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация			За

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)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			

3	Реферат	Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		
4	Зачет	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 «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Сенсорика пищевых продуктов"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Контрольная точка № 1

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Понятие о сенсорике
2. Цели и задачи сенсорного анализа.
3. Научные основы сенсорного анализа.
4. Понятия «сенсорный» и «органолептический» – сходство и различие
5. Роль сенсорного анализа в товароведной практике
6. Показатели качества продовольственных товаров
7. Классификация органолептических показателей
8. Типы вкусов и их характеристика
9. Виды и классификация пищевых красителей
10. Виды и характеристика вкусовых и ароматических веществ
11. Подсластители и заменители свекловичного сахара
12. Сенсорный анализатор и его строение
13. Природа и факторы зрительных ощущений
14. Условия проведения визуальной оценки
15. Природа и факторы вкусовых ощущений
16. Природа и факторы обонятельных ощущений
17. Какие физические свойства характерны для «пахучих» веществ?
18. Природа и факторы осязательных ощущений

19. Терминология, применяемая для оценки текстуры пищевых продуктов
20. Природа и факторы слуховых ощущений
21. Теории восприятия запахов
22. Ощущения и их свойства
23. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
24. Пороги чувствительности: распознавания и определения
25. Адаптация и усталость рецепторов.

Тестовые задания (оценка знаний):

1. Какой из показателей не относится к органолептическим

- А. Температура
- Б. Консистенция
- В. Запах

2. Флейвор определяет в продукте

- А. Вкусность
- Б. Консистенцию
- В. Температуру

3. Какая шкала используется для оценки качества вин:

- А. 10-и балльная
- Б. 20-и балльная
- В. 5-и балльная

4. Цветовое зрение бывает:

- А. Хроматическое
- Б. Термическое
- В. Герметическое

5. Понятие «порог идентификации» означает

- А. Минимальную величину стимула, вызывающую ощущение
- Б. Минимальную величину стимула, позволяющую определить характер ощущения
- В. Минимальная величина стимула, выше которой нет разницы в интенсивности вызываемого

им ощущения

6. Какой из признаков не характеризует консистенцию продукта

- А. Эластичность
- Б. Наличие послевкусия
- В. Твердость

7. Интенсивность запаха зависит от:

- А. Наличия в продукте летучих веществ
- Б. Концентрации вещества
- В. Мелкой или крупной расфасовки продукта

8. Лучшее восприятие запаха продукта происходит при температуре:

- А. Ниже 0 оС
- Б. При комнатной температуре
- В. При температуре около 35оС

9. Какая шкала используется для оценки качества масла сливочного:

- А. 20-и балльная
- Б. 100- балльная
- В. 5-и балльная

10. Какой из стимулов не вызывает ощущения горького вкуса:

- А. Лактулоза
- Б. Хинин
- В. Кофеин

Вопросы по темам дисциплины:

Что такое сенсорная оценка пищевых продуктов и какие методы используются для ее проведения?

Какие основные сенсорные характеристики продуктов (вкус, аромат, текстура, цвет) вы можете выделить?

Каковы основные факторы, влияющие на восприятие вкуса и аромата пищи?

В чем разница между органолептическими и физико-химическими методами оценки качества продуктов?

Каковы основные этапы проведения сенсорного анализа в лаборатории?

Какие сенсорные тесты используются для оценки качества и свежести продуктов?

Как психология потребителя влияет на восприятие вкуса и качества пищи?

Какие методы могут быть использованы для стандартизации сенсорной оценки пищевых продуктов?

Каковы основные ошибки, которые могут возникнуть при проведении сенсорного анализа?

Как сенсорика пищевых продуктов влияет на разработку новых продуктов и рецептур?

***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.)

Темы рефератов:

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.
4. Мясо и мясные продукты. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.
5. Сыры сычужные и плавленые. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.
6. Яйцо пищевое и яйцепродукты. Методы органолептической оценки продукции.
7. Хлеб и хлебобулочные продукты. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.
8. Консервы мясные. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.
9. Крахмало-паточная продукция. Методы органолептической оценки крахмало-паточной продукции.
10. Чай и напитки чайные. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.
11. Рыбные консервы и пресервы. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.
12. Специи и приправы. Классификация, виды, методы органолептической оценки.
13. Цельномолочные продукты. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.
14. Масла растительные. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.
15. Овощи и овощная продукция. Методы органолептической оценки овощной продукции.