

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Экономического института
Е.С. Тхор
«02» 02 2025 года



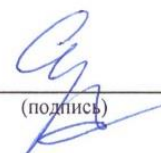
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»

Разработчик:
Доцент


(подпись) Сердюкова Е.Я.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «02» 02 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров


(подпись) Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Сенсорный анализ»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Методы сенсорного анализа делятся на:

- А) потребительские и аналитические
- Б) физические и химические
- В) приемлемые и неприемлимые
- Г) контактные и бесконтактные

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

2. Аромат – это:

- А) приятный гармонический запах, характерный для данного пищевого продукта
- Б) запах, характерный для данного пищевого продукта
- В) неприятный запах, характерный для данного пищевого продукта
- Г) свойство продуктов

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

3. Прочитайте текст и выберите правильный вариант ответа

Однородность – это:

- А) впечатление осязания, производимое соками продукта во время разжёвывания
- Б) впечатление осязания, производимое размерами частиц продукта
- В) осязание, воспринимающее густоту, клейкость продукта, силу нажима
- Г) запах, характерный для данного пищевого продукта

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

4. Способность текстуры, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками – это:

- А) упругость
- Б) эластичность
- В) плотность

Г) липкость

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

5. Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия – это:

А) упругость

Б) эластичность

В) плотность

Г) консистенция

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

1. Установите соответствие между показателями качества и их определениями

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1) физиологические показатели | А) отражают товарный вид, целостность композиции, совершенство производственного исполнения, художественное оформление, индивидуальные особенности товара (форма, упаковка, товарные знаки и др.), выделяющие его среди аналогов. |
| 2) эстетические показатели | Б) отражают соответствие продукта санитарным нормам (отсутствие токсичных, канцерогенных и других вредных для здоровья человека веществ). |
| 3) экологические показатели | В) характеризуют степень вредного влияния продукта на окружающую среду при хранении или использовании. |
| 4) гигиенические показатели | Г) оценивают применительно к возможностям и потребностям организма человека |

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3В, 4Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

2. Установите соответствие между группами ароматизаторов и их описанием

- | | |
|------------------|--|
| 1) первая группа | А) синтетические вещества, идентичные природным |
| 2) вторая группа | Б) соединения, полученные искусственным путем, и соединения, до сих пор не обнаруженные и продуктах |
| 3) третья группа | В) одорирующие смеси, встречающиеся в природе в натуральном виде, например эфирные масла (лимонное, апельсиновое, укропное, лавровое, кориандровое и др.), и соединения или смеси, получаемые путем экстракции из натурального сырья |

Правильный ответ: 1В, 2А, 3Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

3. Установите соответствие между наименованием органолептических показателей продуктов и их содержанием

- | | |
|----------------|--|
| 1) внешний вид | А) общее зрительное ощущение, производимое продуктом |
| 2) форма | Б) впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью |
| 3) цвет | В) способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости |
| 4) блеск | Г) геометрические свойства (пропорции) продукта |

Правильный ответ: 1А, 2Г, 3Б, 4В

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

4. Установите соответствие между видом вкуса и вкусовыми ощущениями

- | | |
|------------|--|
| 1) соленый | А) ощущение, для которого типичными вкусовыми стимулами являются водные растворы винной, лимонной и ряда других кислот |
| 2) сладкий | Б) ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия |
| 3) горький | В) ощущение, для которого типичными вкусовыми стимулами являются водные растворы кофеина, хинина и некоторых других алкалоидов |
| 4) кислый | Г) ощущение, для которого типичным |

вкусовым стимулом является водный
раствор сахарозы

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3В, 4А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Укажите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность этапов программы сенсорного контроля:

А) выполнение плана непрерывного улучшения сенсорного качества.

Б) определение целей и задач, критериев сенсорной оценки.

В) мониторинг

Г) идентификация ресурсов, необходимых для создания и развития сенсорной программы качества.

Д) идентификация продукции и определение категорий продуктов для включения в сенсорную программу.

Правильный ответ: Б, Г, Д, В, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

2. Определите последовательность отбора и подготовки дегустаторов для проведения сенсорной оценки:

А) аттестация дегустаторов

Б) обучение дегустаторов

В) определение сенсорной чувствительности

Г) формирование группы заявителей для тестирования

Д) предварительный набор заявителей

Правильный ответ: Д, Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

3. Определите последовательность заполнения протокола дегустации:

А) заполнение дегустационного листа

Б) определение очередности оценки показателей

В) оформление протокола

Г) предоставление дегустационных листов председателю комиссии

Правильный ответ: Б, А, Г, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. _____ – это оценка ответной реакции органов чувств человека на свойство продукта как исследуемого объекта.

Правильный ответ: органолептическая оценка

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

2. Сенсорная _____ – это способность дегустатора сохранять в памяти ощущения, полученные от стимула (раздражителя) различной модальности и способность воспроизводить (осознавать) этот раздражитель без непосредственного его воздействия.

Правильный ответ: память

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

3. _____ – ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, отражающими свойства стимула и физиологические способности индивида.

Правильный ответ: вкус

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

4. Авгезия – отсутствие _____ чувствительности ко всем вкусовым веществам или к одному.

Правильный ответ: вкусовой

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

5. _____ – это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

Правильный ответ: качество продукции

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. _____ – явление восприятия, когда при раздражении одного органа чувств, наряду со специфическими для него ощущениями, возникают ощущения, соответствующие другому органу чувств.

Правильный ответ: синестезия / одновременное ощущение / совместное чувство

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1), ПК-1 (ПК-1.2)

2. _____ методы дегустационного анализа – это методы качественной оценки каждого из отдельно рассматриваемых свойств пищевого продукта с использованием их

Правильный ответ: описательные / дескрипторные

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1), ПК-1 (ПК-1.2)

3. Потребительская оценка _____ – это метод, который позволяет оценить уровень желательности продукта или изменяемого свойства для потребителей.

Правильный ответ: желательности / приемлемости

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1), ПК-1 (ПК-1.2)

4. Метод _____ оценки сенсорного анализа – это тесты, позволяющие определить, как потребитель ощущает продукт и реагирует на него, а также оценить предпочтения

Правильный ответ: потребительской / покупательской

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дать развернутый ответ на вопрос

1. Что такое сенсорный анализ?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: сенсорный анализ – анализ с помощью органов чувств (высокоспецифических рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «анализ с помощью органов чувств».

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

2. Что понимают под механическими параметрами продукта?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: под механическими понимают такие параметры, которые характеризуют реакцию продукта на внешнее силовое воздействие. Они определяются с помощью давления, оказываемого зубами, языком и нёбом при пережевывании пищи. К механическим параметрам относятся твердость, сцепление частиц, вязкость, эластичность и клейкость.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «реакция продукта на внешнее силовое воздействие».

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

3. Что понимают под системой балльной оценки продуктов?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: балльная оценка – это обозначение показателей качества с помощью условной системы численных баллов. Система балльной оценки продуктов строится следующим образом: определяют общую максимальную оценку продукта в баллах, соответствующую наивысшему уровню его качества; выбирают значимые показатели, по которым намечается оценивать уровень качества продукта. При пяти градациях качества предусматриваются следующие оценки: качество отличное, хорошее, среднее, плохое и очень плохое; при семи градациях – качество очень высокое, высокое, выше среднего, среднее, ниже среднего, низкое и очень низкое.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «обозначение показателей качества с помощью условной системы численных баллов».

Компетенции (индикаторы): ОПК-1 (ОПК-1.1); ПК-1 (ПК-1.2)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Сенсорный анализ» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению 38.03.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)