

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



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ  
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Разработчик:

Старший преподаватель

М.Бор  
(подпись)

Болдырева М.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 02 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой  
товароведения и  
экспертизы товаров

Попова Я.А.  
(подпись)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине**  
**«Теоретические и практические основы органолептического анализа»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины, называется:

- А) цвет
- Б) блеск
- В) прозрачность
- Г) текстура

Правильный ответ: В

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

2. Отсутствие вкусовой чувствительности или ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ называется:

- А) сенсибилизацией
- Б) агевзией
- В) парагевзией
- Г) гипергевзией

Правильный ответ: Б

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

3. Сахарный колер придает продуктам:

- А) желтый цвет
- Б) синий цвет
- В) красный цвет
- Г) зеленый цвет

Правильный ответ: А

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

4. Что такое различительный порог обонятельной чувствительности?

- А) минимальная реакция на раздражитель, которая улавливается испытуемым
- Б) минимальная разница между двумя раздражителями, которая улавливается испытуемым
- В) максимальная разница между двумя раздражителями, которая улавливается испытуемым

Правильный ответ: Б

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 терминами и их определениями.

Определение	Термин
1) Частичная или полная потеря обоняния вследствие нарушений в работе обонятельного анализатора	А) Агевзия
2) Отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам или к одному	Б) Аносмия
3) Ложное ощущение вкуса, при котором один вкус подменяется другим, например сладкие продукты кажутся солёными	В) Гипергевзия
4) Обострение чувства вкуса, при котором возникают ощущения, значительно превышающие по интенсивности обычные	Г) Парагевзия

Правильный ответ: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В

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

2. Установите соответствие между органами чувств и показателями качества, определяемыми с их помощью.

Показатели	Органы чувств
1) Внешний вид, цвет, форма, цвет, блеск, прозрачность	А) Глубокое осязание
2) Консистенция, плотность, эластичность, упругость, липкость, пластичность, хрупкость	Б) Обоняние
3) Вкус, сочность, нежность, терпкость, крошильность, однородность, волокнистость	В) Зрение
4) Запах, аромат, букет	Г) Осязание с помощью полости рта

Правильный ответ: 1-В; 2-А; 3-Г; 4-Б

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

3. Установите соответствие между видами вкусов и стимулами, их вызывающим.

Стимул	Вид вкуса
1) Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия	А) Сладкий
2) ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор сахарозы	Б) Кислый
3) Ощущение, для которого типичными	В) Горький

вкусовыми стимулами являются водные растворы кофеина, хинина и некоторых других алкалоидов

4) ощущение, для которого типичными вкусовыми стимулами являются водные растворы винной, лимонной и ряда других кислот

Правильный ответ: 1-Г; 2-А; 3-В; 4-Б

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

4. Установите соответствие между авторами классификации запахов и их характеристиками.

**Характеристика**

1) Основана на выделении четырех основных запахов: ароматного, кислого, жженого и каприлового (в переводе с латинского – «козлиного») и четырех типов отвечающих им обонятельных рецепторов

2) Все запахи разделены на семь «первичных»: камфорный, мускусный, цветочный, мятный, эфирный, едкий (острый), гнилостный.

3) Разделение всех запахов по качественности ощущения на девять основных классов: запахи эфирные (ацетон), ароматические (гвоздика), бальзамические (ваниль), амбромуссесные (мускус), чесночные (сероводород), пригорелые (бензол), каприловые (сыр), противные (запах клопов), тошнотворные (скатол)

4) Все обонятельные ощущения графически изображены в виде призмы, на углах которой обозначены шесть основных обонятельных ощущений: цветочный, плодовый, пряный, смолистый, гнилостный и пригорелый

Правильный ответ: 1-Б; 2-Г; 3-А; 4-В

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

Г) Соленый

Авторы  
классификации

А) Классификация  
запахов  
Цваардемакера

Б) Классификация  
запахов Крокера и  
Хендерсона  
В) Классификация  
запахов Хенинга

Г) Классификация  
запахов Амура

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность.*

*Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность проведения работы по оценке качества органолептических свойств продуктов экспертным методом:

А) определяется номенклатура показателей, терминология, их коэффициенты весомости, осуществляется выбор базовых значений изучаемых признаков, проводится назначение граничных пределов категорий качества продукции  
Б) формируется цель работы, осуществляется выбор методов и процедуры выполнения работы, формируется экспертная группа (дегустационная комиссия), разрабатывается анкета опроса экспертов (дегустационных листов)

В) предварительное обсуждение разработанных элементов балловой шкалы, дву-, трехкратное опробование шкалы на нескольких образцах продукции

Г) проводится обработка и анализ результатов опроса экспертов, расчет комплексных показателей качества оцениваемой продукции и определение ее качественного уровня.

Правильный ответ: Б, А, В, Г

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

Правильный ответ: сенсорный анализ

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

2. Способность воспринимать действие факторов внешней среды с помощью рецепторов кожной поверхности и слизистой оболочки полости рта называется \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: осязание

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

3. При большом количестве образцов, поданных на дегустацию, и не полном восстановлении сенсорной чувствительности (например, когда время дегустации ограничено) снижается восприимчивость сенсорных рецепторов и возникает явление, которое называется \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: сенсорная усталость

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

4. \_\_\_\_\_ – это способность человеком воспринимать звук и ориентироваться при помощи анализатора слуха в окружающей среде.

Правильный ответ: слух

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)

## **Задания открытого типа с развернутым ответом**

1. Дайте характеристику осязания как метода органолептического анализа.

Дайте развернутый ответ

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

Осязание дает дегустатору множество информации о качественных характеристиках оцениваемого пищевого продукта. Без осязания невозможна полная оценка качества пищевого продукта, так как результат дегустации будет недостаточно информативным.

Осязание – это способность воспринимать действие факторов внешней среды с помощью рецепторов кожной поверхности и слизистой оболочки полости рта.

В основе процесса осязания лежит раздражение различных видов рецепторов:

- 1) механорецепторов, воспринимающих прикосновение, давление, растяжение;
- 2) терморецепторов, воспринимающих тепло и холод;
- 3) рецепторов боли.

В органолептическом анализе осязание позволяет определить: в полости рта – сочность, консистенцию, структуру, плотность, температуру продукта; касанием – упругость, крошлисть, ломкость, хрупкость.

Критерии оценивания: указание определения понятия «осознание»; указание рецептор, лежащих в основе процесса осознания; указание показателей качества, оцениваемых с помощью осознания

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

2. Дайте характеристику различительного качественного метода органолептической оценки «дую-трио» (duo-trio test по ISO 10399).

Дайте развернутый ответ

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

Органолептический метод оценки двух пар закодированных проб путем сравнения их с обозначенной стандартной пробой. Применяется в аналитических целях для установления различий по отдельным показателям качества. Для осуществления метода дегустатор оценивает сначала стандартный образец, а затем два образца, один из которых идентичен стандартному. Два образца комплектуют в виде 6-7 парных проб, которые кодируют. Дегустатору предлагают определить в каждой пробе образец, идентичный стандартному.

Критерии оценивания: указание сущности метода; указание случаев применения метода

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

## Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа» 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)