

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:09
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e6054

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Сенсорный анализ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Заворохина Н.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование у бакалавров компетенций, направленных на получение представлений о целях и задачах, методологии и основными приемами научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место сенсорных показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Зачет	144	16	8	8	124	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) из экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		140					
Тема 1.	Введение в дисциплину. Формирование экспертной группы	40	2	2		36	
Тема 2.	Методы сенсорного анализа. (ПК-1)	40	2	2		36	
Тема 3.	Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-1)	60	4	4		52	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1. Введение в дисциплину. Формирование экспертной группы отобранных испытуемых	Контрольная работа №1	Контрольная работа состоит из 10 заданий.	1 балл за каждый правильный ответ. 10 баллов
Тема 2. Методы сенсорного анализа	Контрольная работа №2	Контрольная работа состоит из 8 заданий.	1 балл за каждый правильный ответ. 8 баллов
Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе	Контрольная работа №3	Контрольная работа состоит из 10 заданий.	1 балл за каждый правильный ответ. 10 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
7 семестр (За)	Билет для зачета	В билете содержится два	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Введение в дисциплину. Формирование экспертной группы отобранных испытателей. (ПК-1)

Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятия "карты языка", зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности /порог восприятия, память, пороги разницы/, адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов и другие сведения, необходимые для организации правильной работы экспертов-дегустаторов.

Тема 2. Методы сенсорного анализа. (ПК-1)

Систематизация методов сенсорного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов. Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач, оценка достоверности результатов. Перспективы балльного и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач. Понятия диапазона /балльности/ шкалы, градации, коэффициентов весомости и другие. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: общепотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Примеры научно обоснованных шкал. Правила построения профилограмм.

Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-1)

Структура экспертных комиссий. Методы и процедуры опроса экспертов. Роль экспертов в различных операциях, составляющих процесс современного сенсорного анализа: в выборе номенклатуры показателей качества продуктов, определении коэффициентов весомости показателей, подборе базовых значений показателей, установлении критериев для отдельных категорий качества продовольственных товаров. Участие экспертов-дегустаторов в оценочных операциях. Требования к качеству экспертов-дегустаторов: компетентность, объективность, конформность и др. Аттестация экспертов.

Тема 2. Методы сенсорного анализа. (ПК-1)

Принципы построения традиционных балльных шкал, недостатки и пути совершенствования балльной системы оценки качества продуктов. Правила разработки научно обоснованных балльных шкал с учетом современных требований.

Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-1)

Применение экспертных методов для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в органолептическом анализе.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Методы сенсорного анализа. (ПК-1)

1. Преимущества балльной системы. Примеры применения профильного метода для сравнительной характеристики качества объектов, стойкости в хранении продуктов.
2. Подготовка к контрольной работе №2.

Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-1)

1. Применение экспертных методов в разработке балльных шкал и в профильном анализе. Обобщение суждений экспертов.
2. Подготовка к контрольной работе №3.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Заворохина Н. В. Химия цвета, вкуса и аромата [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2023. - 157 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/23/p495195.pdf>

Дополнительная литература:

2. Заворохина Н.В., Голуб О. В., Позняковский В.М. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 172 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2125277>

3. Заворохина Сенсорный анализ. Курс лекций. Тема 1. Сенсорные возможности человека [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241216/28.mp4>

4. Заворохина Сенсорный анализ. Курс лекций. Тема 2. Организация современного дегустационного анализа [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241216/29.mp4>

5. Заворохина Сенсорный анализ. Курс лекций. Тема 3. Методы дегустационного анализа [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241216/30.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Органолептический анализ (определение). Особенности органолептического анализа (оценки). Цели органолептической оценки (перечислить и обосновать).
2. Сенсорный анализ (определение). Использование сенсорного анализа пищевых продуктов. Связь сенсорного анализа с другими дисциплинами.
3. Пищевая ценность продукта. Эмоциональная (органолептическая) ценность пищевых продуктов как неотъемлемая часть пищевой ценности продукта.
4. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Основные отличия от органолептической оценки пищевых продуктов.
5. Рецептор и стимул в СА. Примеры.
6. Механизм работы сенсорных анализаторов ЦНС, воспринимающих объекты окружающей среды (пищевые продукты).
7. Работа сенсорного анализатора (на примере любой модальности).
8. Пороговые величины в сенсорном анализе, их характеристика
9. Интеграция (синтез, объединение) сенсорных ощущений при проведении дегустации.
10. Сенсорное ощущение, восприятие, представление, воспроизведение как основные составляющие сенсорного анализа пищевых продуктов.
11. Модальности и качества модальностей, их значение в СА.
12. Механизм возникновения сенсорного ощущения при воздействии специфического стимула (пищевого продукта).
13. Сущность субъективной и объективной сенсорной физиологии.
14. Способы проверки (оценки) зрительной сенсорной способности дегустаторов.
15. Способы проверки (оценки) вкусовой сенсорной способности дегустаторов.
16. Способы проверки (оценки) обонятельной сенсорной способности дегустаторов.
17. Коллекция запахов и ее использование в сенсорном анализе.
18. Международная классификационная характеристика методов сенсорного анализа
19. Аналитические и потребительские системы и методы органолептического и сенсорного анализа.
20. Гедонический метод (метод предпочтения), шкала желательности.
21. Классификация и характеристика методов сравнения в СА
22. Метод парных сравнений (двух проб), метод треугольных сравнений (треугольников).
23. Метод "дуо-трио" сенсорного анализа
24. Тетраэдный метод, двупарный метод, метод «два из пяти».
25. Метод единичных стимулов ("А" — не "А"), метод ранжирования (расстановки)
26. Метод разбавлений, метод «scoring».
27. Сущность метода балльной оценки. Виды шкал, используемые в сенсорном

анализе.

28.Классификация и характеристика шкал в зависимости от количества баллов

29.Описательный метод СА. Характеристика. Примеры.

30.Профиль продукта Сущность профильного метода СА.

31.Профильный и описательный методы сенсорного анализа.

32.Характеристика субъектов СА в зависимости от поставленных целей и степени подготовки

33.Оценка профессиональной пригодности дегустаторов по основным признакам

34.Характеристика признаков профессиональной пригодности дегустаторов.

35.Этапы формирования дегустационной комиссии

36.Индекс повторяемости для оценки отдельного признака качества и оценки продукции по группе показателей.

37.Виды дегустационных комиссий.

Производственные и исследовательские дегустационные комиссии

38.Повторяемость и сравнимость результатов дегустационных комиссий.

39.Требования к лабораториям сенсорного анализа пищевых продуктов

40.Характеристика органолептического метода оценки качества пищевых продуктов на основе ТНПА

41.Коэффициент весомости (значимости) в сенсорном анализе

42.Характеристика экспертного метода оценки качества пищевых продуктов с использованием коэффициента значимости (весомости) и 100-балльной шкалы.

43.Охарактеризуйте вкуса и вкусность (флейвор) пищевого продукта

44.Совершенствование шкалы сенсорной оценки качества продуктов питания.

Разработка единой балльной системы для оценки качества пищевых продуктов.

45.Сравнительная характеристика терминов «порог обнаружения», «порог распознавания» и «дифференциальный порог». Примеры

46.Индивидуальные особенности отклонения чувствительности, связанные с восприятием запаха.

47.Индивидуальные особенности отклонения чувствительности, связанные с восприятием вкуса. Факторы, влияющие на остроту вкусовой впечатлительности.

48.Проверка подготовленности дегустаторов и дегустационных комиссий.

49.ЦНС и периферическая нервная система; соматическая и вегетативная нервная система в СА.

50.Характеристика нервных клеток, дендриты и аксоны. Классификация рецепторов в СА

7.3.2. Практические задания для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Приемные органы слуха это ____	ПК-1
2		Приемные органы осязательных стимулов это ____	ПК-1
3		Приемные органы зрительных стимулов это ____	ПК-1
4		Приемные органы вкусовых стимулов это ____	ПК-1
5		Стимулы передаются посредством ____	ПК-1
6		Расшифровка сенсорных стимулов происходит с помощью ____	ПК-1
7		Центрам восприятия сенсорных стимулов свойственна ____	ПК-1
8		Кинестезия отвечает за ____	ПК-1
9		К основным вкусам относят ____	ПК-1
10		К второстепенным вкусам относят ____	ПК-1
11		К ощущению боли относят ____	ПК-1
12		Продолжительность сенсорных клеток составляет ____	ПК-1
13		Аносмия это ____	ПК-1
14		Агевзия это ____	ПК-1
15		За расшифровку запахов отвечаю ____ -	ПК-1
16		Причина блокировки обонятельных рецепторов человека состоит в ____	ПК-1
17		За зрение в дневное время суток отвечают фоторецепторы ____	ПК-1
18		За зрение в ночное время суток отвечают фоторецепторы ____	ПК-1
19		Доступные человеческому глазу интервал длин волн это ____	ПК-1
20		Сигнал при осязательных стимулах передается в ____	ПК-1
21		Привыкание к неприятным запахам обусловлено механизмом ____	ПК-1
22		Взаимодействие сразу нескольких центров восприятия называется ____	ПК-1
23		Методы отвечающие на вопрос «Есть ли разница между образцами» называются ____	ПК-1
24		Методы отвечающие на вопрос «Есть ли	

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
		разница между образцами и какова она» называются _____	ПК-1
25		Индивидуальная характеристика пищевого продукта называется _____	ПК-1
26		К методам комплексной оценки пищевого продукта относят _____	ПК-1
27		Освещение в сенсорной лаборатории должно быть _____	ПК-1
28		Температура в сенсорной лаборатории должна составлять _____	ПК-1
29		Влажность в сенсорной лаборатории должна составлять _____	ПК-1
30		Гипергевзия это _____	ПК-1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1	2	Какие виды фоторецепторов отвечают за зрение человека днем? 1. палочки 2. колбочки 3. палочки и колбочки	ПК-1
2		Какой из перечисленных факторов не снижает объективность оценки дегустатора? 1. адаптация, 2. характер 3. состояние здоровья 4. настроение	ПК-1
3		Если дегустатор описал цвет молока как «белый», то все волны видимой части спектра 1. поглощаются 2. отражаются 3. не изменяются	ПК-1
4		Установите порядок подачи образцов на дегустацию, пронумеровав их в порядке подачи 1 Сыр Российский 2 Сыр творожный 3 Сыр копченый Сулугуни 4 Сыр с голубой плесенью пикантный	ПК-1
5		Площадь лаборатории сенсорного анализа должна быть не менее 1. 42 м ² 2. 36 м ² 3. 24м ²	ПК-1
6		Должен ли дегустатор быть конформным? 1. Нет 2. Да 3. Не имеет значения	ПК-1
7		Какой должна быть проба , подаваемая на дегустацию 1. Не менее 5 г	ПК-1

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
		2. Не менее 10г 3. Достаточная для дегустации	
8		Кто не может быть членом дегустационной комиссии? 1. Дегустатор 2. Отобранный дегустатор 3. Дегустатор-эксперт	ПК-1
9		Какой вкус не относится к основным? 1. Сладкий 2. Умами 3. Кислый 4. Острый	ПК-1
10		Какого типа освещения не должно быть в сенсорной в сенсорной лаборатории? 1. Искусственное белое 2. Искусственное желтое 3. Естественное 4. Локальное белое	ПК-1