

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.06.2026 08:38:24
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e6031

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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	27.03.02 Управление качеством
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
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	5
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	6
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

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 27.03.02 Управление качеством (приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)
---------	---

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					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 8						
Зачет	144	20	8	12	120	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический	

<p>ПК-1 Анализ причин снижения качества продукции (работ, услуг) и разработка предложений по их устранению</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) Современные инструменты контроля качества и управления качеством Методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)</p>
	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: Систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации Анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством Применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Применять методы квалитетического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании Применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности</p>
	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт: Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги) Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений</p>

ПК-2 Инспекционный контроль качества продукции (работ, услуг)	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений Законодательство Российской Федерации в области недобросовестной конкуренции Национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) Современный российский и зарубежный опыт в области инспекционного контроля качества продукции (работ, услуг) Методы построения моделей исследуемых процессов, явлений и объектов Методы идентификации исследуемых процессов, явлений и объектов</p>
	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: Выполнять статистическую обработку результатов контроля и измерений Применять методы контроля за применением технических регламентов, стандартов, технических условий и документов по управлению качеством Анализировать системы управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) в организации Применять нормативно-техническую документацию в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) Разрабатывать рекомендации, направленные на улучшение функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации Применять современные методологии совершенствования производственных процессов</p>
	<p>ИД-3.ПК-2 Иметь практический опыт: Инспекционный выборочный контроль на рабочих местах качества производства продукции (выполнения работ, оказания услуг) Инспекционный выборочный контроль соблюдения требований технологических регламентов, стандартов, технологических условий Инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции Выполнение работ по совершенствованию функционирования внутренней системы менеджмента качества (управления качеством) в организации</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 8		140					

Тема 1.	Введение в дисциплину. Основные методы определения требований потребителей к продукции. Основные методы квалиметрического анализа продукции. Формирование экспертной группы отобранных испытателей (ПК-1)	50	2	2		46	
Тема 2.	Методы сенсорного анализа. (ПК-1)	34	2	2		30	
Тема 3.	Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-2)	56	4	8		44	

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.	Контрольная работа №1	Контрольная работа состоит из 10 заданий.	5 баллов
Тема 2.	Контрольная работа №2	Контрольная работа состоит из 8 заданий.	5 баллов
Тема 3.	Контрольная работа №3	Контрольная работа состоит из 10 заданий.	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
8 семестр (За)	билет для зачета	Билет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания	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 течении 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 окончанию 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 окончанию 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 (ответа и 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 решения профессиональных задач
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. Основные методы определения требований потребителей к продукции. Основные методы квалитетического анализа продукции. 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 /пороги 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: общеупотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Примеры научно обоснованных шкал. Правила построения профилограмм.

Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе (ПК-2)

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-2)

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-2)

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 предусмотрена

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., 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>

Дополнительная литература:

2. 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>

3. 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>

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

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

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

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

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, ПК-2
9		Какой вкус не относится к основным? 1. Сладкий 2. Умами 3. Кислый 4. Острый	ПК-1, ПК-2
10		Какого типа освещения не должно быть в сенсорной лаборатории? 1. Искусственное белое 2. Искусственное желтое 3. Естественное 4. Локальное белое	ПК-1, ПК-2