

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ
РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

для студентов всех форм обучения направления подготовки 38.03.07
«Товароведение»

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу "Сенсорный анализ потребительских товаров" выполняются в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком.

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно при консультационной помощи преподавателя. Работа сдается через методиста на проверку преподавателю.

Вариант контрольного задания выбирается каждым студентом по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Перед выполнением контрольной работы следует ознакомиться с общими указаниями по выполнению, правилами оформления, рекомендуемой литературой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОТВЕТАМ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

1. Глубокое изучение темы по контрольному заданию по основной и дополнительной литературе.

2. Использование внутри предметных связей для более глубокого осознанного ответа на контрольный вопрос.

3. Самостоятельное изложение материала. Работа, дословно переписанная из учебника и другой литературы, не зачитывается.

4. Конкретность ответа на поставленное задание, четкость изложения.

5. Особое значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого ответа. Объем ответа не является определяющим при оценке работы.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: Word, формат страницы - А4 (210*297), поля- 20мм сверху, снизу, справа-10мм., слева-30мм; шрифт- 14; тип -Times New Roman, выполненная на отдельных листах или в тетради. Она должна быть написана грамотно и разборчиво. Перед началом каждого вопроса выделяется общий заголовок и подзаголовок.

Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится в правом верхнем углу). В конце работы приводится список использованной литературы. В заключение работы ставится подпись и дата ее выполнения.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

ВАРИАНТ 1

1. Значимость и проблемы экспресс анализов при оценке качества продовольственных товаров. Органолептический и сенсорный анализ. Их отличительные особенности.

2. Запах продуктов. Роль запахов продуктов питания. Как они отражаются на здоровье человека? Органы и механизм восприятия запахов. Как определяют запахи различных продуктов?

ВАРИАНТ 2

1. Дегустационный (сенсорный) анализ. Определение. Значимость. Виды дегустаций.

2. Химические компоненты запахов пищевых продуктов. Отдушки. Их происхождение, применение в производстве продовольственных товаров.

ВАРИАНТ 3

1. Дать определение сенсорной чувствительности и порога чувствительности органов чувств. Как они определяются?

2. Интенсивность обоняния. Определение порогов разницы интенсивности обоняния. Адаптация к запахам.

ВАРИАНТ 4

1. Сенсорная память. Сенсорный минимум. Порог распознавания интенсивности импульсов и порог разницы интенсивности двух импульсов. Как они определяются?

2. Цвет продуктов. Органы и механизм восприятия цвета человеком. Первичные цвета. Дальтонизм.

ВАРИАНТ 5

1. Дать описания видов оценок качества пищевых продуктов: органолептический и дегустационный, регистрационный, расчетный, социологический.

2. Консистенция продуктов. Ее роль в определении качества продукции. Органы и механизмы определения консистенции человеком. Кинестезис и его применение.

ВАРИАНТ 6

1. Особенности органолептического анализа продуктов растительного происхождения.

2. Звук. Органы и механизмы восприятия звука.

ВАРИАНТ 7

1. Особенности органолептического анализа продуктов животного происхождения.
2. Балловые шкалы для различных продуктов принятые в России и за рубежом. Рассмотреть на примере масла сливочного, сыра, алкогольных, слабоалкогольных напитков и др. Отметить какие из них используются в стандарте.

ВАРИАНТ 8

1. Статус дегустатора. Требования, предъявляемые к дегустатору. Знания и умения необходимые дегустатору.
2. Принципы построения традиционных балловых шкал. Возможно рассмотрение на примере масла сливочного, сыра, алкогольных, слабоалкогольных напитков.

ВАРИАНТ 9

1. Состав дегустационных комиссий. Требования к членам дегустационных комиссий. Организация и процесс работы дегустационных комиссий.
2. Охарактеризовать показатели качества продукции: единичные, комплексные, интегральные; определяющий показатель, относительный показатель.

ВАРИАНТ 10

1. Требования к помещениям для дегустационного анализа: расположение, площади, температура, ОВВ, свет и т.д.
2. Подробно охарактеризовать балловую шкалу, применяемую для оценки качества йогуртов.

ВАРИАНТ 11

1. Организация проведения дегустации пищевой продукции. Дегустационная посуда.
2. Подробно охарактеризовать балловую шкалу применяемую для оценки качества слабоалкогольных напитков.

ВАРИАНТ 12

1. Порядок дегустации продовольственных товаров. Количества образцов различной продукции, дегустируемые на одном заседании. Порядок подачи образцов во время дегустации.
2. Подробно охарактеризовать балловую шкалу применяемую для оценки качества муки

ВАРИАНТ 13

1. Вкус продуктов. Органы и механизмы восприятия вкуса человеком. Понятие адаптации, сенсбилизации, anosмии.
2. Правила проведения процедур анкетирования и интервьюирования.

ВАРИАНТ 14

1. Основные вкусы, их представители, их эталоны. Механизм распознавания вкуса. Вкусовая карта языка. Длительность разных вкусов, ощущаемых человеком.
2. Способы обобщения суждений экспертов.

ВАРИАНТ 15

1. Дальтонизм. Его виды. Определение.
2. Порог вкусовой чувствительности. Порог разницы вкусов. Взаимоотношения между температурой и вкусовыми пороговыми.

ВАРИАНТ 16

1. Рабочее место дегустатора. Расположение, площади, условия для работы.
2. Теория запахов. Недостатки теории первичных запахов Д. Девиса.

ВАРИАНТ 17

1. Пороговая концентрация запахов. Изменения характера запахов в зависимости от их концентрации.
2. Классификация вкусовых ощущений. Послевкусие. Его использование в дегустационном анализе.

ВАРИАНТ 18

1. Порядок значимости и порядок определения органолептических показателей при определении качества продукции. Внешний вид продукции, механизмы, значимость и порядок определения.
2. Адаптация. Ее виды. Случаи более быстрой и более медленной адаптаций.

ВАРИАНТ 19

1. Осязательные и слуховые сенсорные ощущения. Понятие индукции осязания, кинестезиса.

2. Методы потребительской оценки продовольственных товаров. Гедонические шкалы.

ВАРИАНТ 20

1. Аналитические методы органолептического анализа: различительные парного сравнения, триангулярные, ранговые.

2. Оценка запаха и вкуса. Ароматобразующие (флеворобразующие) и вкусовые вещества.

ВАРИАНТ 21

1. Аналитические методы сенсорного анализа (органолептические): два из пяти; метода «А-не-А»; метод многочисленных стандартов; метод индекса разбавлений.

2. Консистенция. Классификация параметров консистенции продовольственных товаров.

ВАРИАНТ 22

1. Описательные методы аналитического анализа. Профильный метод. Понятие пикантного или текстурного профиля.

2. Требования, предъявляемые к оборудованию и помещению для проведения органолептического (сенсорного) анализа.

ВАРИАНТ 23

1. Экспертные методы при разработке балловых шкал. Этапы разработки балловых шкал.

2. Сенсорные анализаторы человека.

ВАРИАНТ 24

1. Показатели качества продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество. Система показателей качества.

2. Количественные органолептические характеристики.

ВАРИАНТ 25

1. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.

2. Формирование экспертной группы. Понятие дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт-дегустатор.

Рекомендуемая литература

1. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".
2. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8
3. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 – с. 5
4. СТ СЭВ 4710-84. Пищевые и вкусовые продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. 01.01.1986. - Москва: Стандартинформ, 1986. - 6 с.
5. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. - Введ. 2010-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2009. - 7 с.
6. ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу. – Введ.0.1.0.1.2016.– Москва: Стандартинформ, 2015. - 15 с.
7. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. .1.01.2017.– Москва: Стандартинформ, 2017. - 24 с. ГОСТР51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб. – Введ. 01.01.2001. – Москва: Стандартинформ, 2010. - 4 с.
8. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие/А.А. Вытовтов. – С.– Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.
9. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"/М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 2012
- 10.Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]/Н. В. Коник. - 2013
- 11.Николаева М. А. Товарная политика : учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
- 12.Рязанова О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания : учебное пособие/О. А. Рязанова, М. А. Николаева. – 2016
- 13.Сенсорный анализ: учебно-практическое пособие/ И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова, Е.А. Федченко; - ГОУ ВПО «КГТЭИ». – Красноярск, 2011.– 56с.
- 14.Товароведение и технология переработки плодов и овощей : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством

продукции»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: В. М. Леонтьев, О. Ю. Веретнова, Г. С. Гуленкова. – 2015

15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров/В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 2013

16. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - Москва : "Дашков и К", 2014. - 929 с.