

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по дисциплине
«СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»

для студентов направления подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
заочной формы обучения

Красноярск 2025

Контрольные работы являются важной формой подготовки и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса.

Контрольные работы выполняются студентами заочного обучения самостоятельно по литературным данным, а также, с использованием соответствующих нормативных документов.

Задания составлены в соответствии с рабочей программой изучаемой дисциплины.

1. Общие требования к выполнению контрольной работы

1. Вариант задания выбирается студентом по последним двум цифрам в номере зачетной книжки или по числу, полученному в результате суммирования последних двух цифр номера зачетной книжки.
2. Перед выполнением контрольной работы необходимо глубоко изучить темы по вопросам, поставленным контрольным заданием.
3. Работы, дословно переписанные из литературных и интернет - источников, НЕ ЗАЧИТЫВАЮТСЯ!
4. На вопрос должен быть дан конкретный, четко изложенный ответ.
5. Объем ответа не является определяющим при оценке работы. Основное значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого мышления.

2. Правила оформления контрольной работы

1. Работа принимается в рукописном и печатном варианте. Работа в рукописном варианте должна быть написана грамотно и разборчиво.
2. Работу желательно иллюстрировать таблицами, рисунками, графиками и т.п.
3. На титульном листе контрольной работы должно быть указано – наименование министерства, полное наименование учебного заведения, кафедры, дисциплина, ФИО студента, номер группы, номер варианта контрольной работы, ФИО ведущего преподавателя дисциплины.
4. Текст работы должен иметь поля для замечаний преподавателя.
5. Все страницы должны быть пронумерованы.
6. В конце работы приводится список использованной литературы.
7. В заключении работы ставится подпись автора и дата выполнения.

3. Варианты контрольных заданий

ВАРИАНТ 1

1. Значимость и проблемы экспресс - анализов при оценке качества продовольственных товаров. Органолептический и сенсорный анализ – определение понятий.
2. Запах продуктов. Органы и механизм восприятия запахов. Определение запахов различных продуктов

ВАРИАНТ 2

1. Дегустационный (сенсорный) анализ. Определение. Значимость. Виды дегустаций.
2. Химические компоненты запахов пищевых продуктов. Отдушки: происхождение, применение в производстве продовольственных товаров.

ВАРИАНТ 3

1. Определение сенсорной чувствительности и порога чувствительности органов чувств. Методики определения
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. Методика определения
2. Цвет продуктов. Механизм восприятия цвета человеком. Первичные цвета.

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 других странах. Рассмотреть на примере масла сливочного, сыра, алкогольных, слабоалкогольных напитков.

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 проведения дегустационного анализа: расположение, площадь, температура, ОВВ, и т.д.
2. Характеристика балловой шкалы, применяемой для оценки качества виноградных вин.

ВАРИАНТ 11

1. Организация проведения дегустации пищевой продукции. Дегустационная посуда.
2. Характеристика балловой шкалы, применяемой для оценки качества слабоалкогольных напитков.

ВАРИАНТ 12

1. Порядок дегустации продовольственных товаров. Количество образцов различной продукции, дегустируемые на одном заседании. Порядок подачи образцов во время дегустации.
2. Характеристика балловой шкалы, применяемой для оценки качества сливочного масла

ВАРИАНТ 13

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

ВАРИАНТ 14

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

ВАРИАНТ 15

1. Дальтонизм: виды, методики определения
2. Порог вкусовой чувствительности. Порог разницы вкусов. Взаимоотношения между температурой и вкусовыми порогами.

ВАРИАНТ 16

1. Рабочее место дегустатора. Расположение, площадь и т.п.
2. Теория запахов. Механизм восприятия запаха

ВАРИАНТ 17

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

ВАРИАНТ 18

1. Порядок определения органолептических показателей при определении качества продукции.
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: характеристика отдельных методов
2. Ароматобразующие (флеворобразующие) и вкусовые вещества в пищевых продуктах

4. Рекомендуемая литература

1. Кантере, В. М. Сенсорный анализ продуктов питания : [монография] / В. М. Кантере, В. А. Матисон, М. А. Фоменко. - М. : РАСХН, 2003. - 400 с.
2. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения: учебник / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 2. - Москва : ООО "Юридическое издательство Норма", 2022. - 424 с.
3. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учебник для вузов / Т. Г. Родина. - М. : Академия, 2004. - 208 с.
4. Сенсорный анализ потребительский товаров : учебно-методическое пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг ; сост.: Е. А. Федченко, Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 1,8 Мб). - Красноярск : СФУ, 2021 (2021-03-31). - 59 с.
5. Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 87 с.

Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

Научная библиотека СФУ <http://bik.sfu-kras.ru/>

Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;

Электронно-библиотечная система «Znaniy» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znaniy.com>;

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://urait.ru/>;

Справочная правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>;

Справочная правовая система Гарант. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Сенсорный анализ»

вариант

Преподаватель

подпись, дата

инициалы, фамилия

Студент

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

инициалы, фамилия

Красноярск 20__