

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Схвалено вченою радою факультету
товарознавства, торгівлі та маркетингу

«__» _____ 2016 р.
протокол № __

Затверджено

Декан факультету товарознавства,
торгівлі та маркетингу

_____ Н.М. Тягунова
(підпис) (ініціали, прізвище)
«__» _____ 2016 р.

**ПАКЕТ
КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»
для студентів напряму підготовки
6.051401 «Біотехнологія»**

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри
товарознавства продовольчих товарів
Завідувач кафедрою

_____ Г.О. Бірта
(підпис) (ініціали, прізвище)
«_05_» _вересня_ 2016 р.
протокол № _1_

ПОЛТАВА - 2016

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 1

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Класифікація відчуттів дотику.

1.2. Класифікація відчуттів та їхня характеристика.

2. Практична частина.

2.1. Аргументуйте вибір методу вивчення споживчих переваг при дослідженні кави, проаналізуйте зручність використання анкетного методу. Проаналізуйте повноту та доцільність опитування споживачів за наведеними зразком анкети.

|| *Завідувач кафедри*

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Кафедра товарознавства продовольчих товарів
Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»
Комплексна контрольна робота 2
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Загальні правила підготовки та подання проб для сенсорного аналізу.

1.2. Залежність між зовнішнім виглядом товару та зоровою оцінкою.

2. Практична частина.

2.1. Проведіть сенсорний аналіз якості різних сортів рису, якщо для всіх товарних сортів немає відмінності в кольорі. Як впливає підготовка оцінювача на точність оцінки? Яке значення має спостереження для об'єктивної оцінки? Яка кількість зразків може вважатись оптимальною для об'єктивної оцінки, яким повинен бути об'єм проби для аналізу?

|| Завідувач кафедри

(підпис)

Г.О.Бірма

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 3

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Вимоги до дегустаторів.

1.2. Вимоги до лабораторії сенсорного аналізу.

2. Практична частина.

2.1. Складіть розгорнуту профілограму балової оцінки якості м'ясного бульйону, якщо при дегустації зразок отримав наступні оцінки смакових характеристик: 1. Курячий 5; 2. Яловичиний 1; 3. Смажений присмак 1; 4. Приправи 2; 5. Жировий 0,5; 6. Відхилення смаку 1; 7. Плісняви 0; 8. Кислий присмак 0,5; 9. Водянистий 0,5; 10. Прокисання 0

Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 4

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху.

1.2. Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів.

2. Практична частина.

2.1. При заповненні дегустаційних листів було вказано, що консистенція борошніста, волога, груба. Вкажіть, для яких продуктів можуть бути застосовані такі характеристики?

|| Завідувач кафедри

(підпис)

Г.О.Бирта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

(підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 5

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Характеристика основних кольорів та їх властивостей.

1.2. Характеристика та особливості лабораторного устаткування та посуду для проведення сенсорного аналізу.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості харчових продуктів була створена комісія в складі 7 чоловік. Для яких товарів ця кількість достатня? Для яких оцінок слід змінювати кількість оцінювачів

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 6

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Характеристика ознак професійної підготовленості дегустатора.

1.2. Характеристика основних кольорів та їх властивостей.

2. Практична частина.

2.1. Визначення смаковитості товарів відбувалось на підставі методу профілювання.

Вкажіть, які характеристики дегустатор може визначити на підставі профілювання смаковитості?

В якій послідовності відбувається прояв окремих показників?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
закладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 7

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Умови проведення сенсорного аналізу.

1.2. Характеристика 5-ти балової системи оцінки якості продуктів

2. Практична частина.

2.1. Для відбору дегустаторів було проаналізовано 15 дегустаційних листів. Вкажіть, результат оцінки яких дегустаторів викликають у Вас сумніви? Дайте характеристику відбору дегустаторів на основі їх оцінки.

Показники	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Запах	4	3	2	4	4	4	3	1	4	4	3	3	3	4	4
Смак	4	3	2	4	4	4	3	1	4	4	3	2	3	4	4
Колір	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	0	2	2

|| *Завідувач кафедри*

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

(підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 8

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Типи балових шкал. Сутність поняття коефіцієнт вагомості та методи його визначення.

1.2. Удосконалення зорової оцінки товарів.

2. Практична частина.

2.1. Для оцінки якісних відмінностей і їх інтенсивності на оцінку було подано 15 пар проб морозива.

Який метод сенсорного аналізу доцільно використати в даному випадку і чому? Чи можливе проведення достовірної оцінки такої кількості зразків? Охарактеризуйте основні методи виявлення якісних відмінностей у сенсорному аналізі.

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бирта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 9

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Терміни, що використовуються для характеристики запахів.

1.2. Типи балових шкал. Сутність поняття коефіцієнт вагомості та методи його визначення.

2. Практична частина.

2.1. В приміщенні для органолептичної оцінки відчувався сторонній запах, були забруднені робочі місця дегустаторів та надано штучне освітлення силою 170 люксів. Чи може за таких умов проводитись сенсорна оцінка? Обґрунтуйте своє рішення. Охарактеризуйте умови і правила облаштування приміщення для проведення дегустацій.

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 10

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Сутність та особливості застосування профільного методу в сенсорній оцінці.

1.2. Теорії сприйняття запахових вражень.

2. Практична частина.

2.1. Під час оцінки якості товару дегустатор порізав палець. Які показники не може визначати такий дегустатор? Які умови визначення тактильної чутливості?

|| Завідувач кафедри

(підпис)

Г.О.Бірма

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 11

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів. Класифікація запахів.

1.2. Сенсорний аналіз та його значення для оцінки якості товарів.

2. Практична частина.

2.1. Під час оцінки якості хліба консистенція була визначена, як “легко відновлює форму”. Яка консистенція хліба відповідає такій характеристиці? Дайте визначення “еластичності” для консистенції.

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 12

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Пороги смаку. Взаємний вплив смаків в сумішах і гармонія смаку.

1.2. Предмет та завдання сенсорного аналізу.

2. Практична частина.

2.1. Під час дегустації виноградного вина «Шардоне» був встановлений гармонійний смак.

Дайте поняття «смаковитості». Які властивості характеризують смаковитість?

|| Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Г.О.Бирта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 13
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Поняття тактильної чутливості. Значення відчуття дотику при оцінці якості товарів.

1.2. Поняття, характеристика і особливості використання „методу гедонічної шкали”

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості солоної риби були виявлені значні розбіжності в загальній оцінці. Як впливає надмірна кількість солі на можливість маскування недоліків смаку? Які особи не можуть брати участь в оцінці якості солоної риби?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
закладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 14

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Поняття загальної та часткової якості.

1.2. Поняття тактильної чутливості. Значення відчуття дотику при оцінці якості товарів.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості смаженої кави оцінювач знайшов гіркуватий присмак. При попередній оцінці він не визначив різниці між розчином сахарози 8 і 10%. Може такий оцінювач брати участь в дегустації? Які порушення у стані здоров'я має така людина?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 15
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Поняття дегустаційної оцінки продовольчих товарів.

1.2. Поняття загальної та часткової якості.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості мороженого м'яса, яке було взято з морозильної камери, було встановлено, що воно не має запаху. Зробіть висновок про правильність визначення якості м'яса. Як впливає температура на точність оцінки морожених продуктів? Як слід підготовлювати морожені продукти для оцінки їх якості?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 16

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Переваги сенсорного аналізу при оцінці якості харчових продуктів.

1.2. Показники якості товарів, що оцінюють за допомогою відчуття дотику.

2. Практична частина.

2.1. Оцінка якості ковбасних виробів проводилась при нерівномірному освітленні і було виявлено, що вони мають зеленуватий відтінок. Зробіть висновок про правильність оцінки якості товару. При якому освітленні слід проводити оцінку? Які є шляхи удосконалення зорової оцінки товарів?

Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 17

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Показники, що оцінюють за допомогою зору.

1.2. Поняття „споживче віддання переваги” та „бажаність”, їх роль у споживчій оцінці.

2. Практична частина.

2.1. Дайте характеристику здібностей оцінювача, якщо при оцінці вершкового масла він оцінив колір як білий з темним відтінком. Як впливає стан органів зору на оцінку якості? Як характеризується “монохроматизм”? За допомогою яких відчуттів визнають зовнішній вигляд товару?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 18

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Основні методи вивчення споживчої оцінки.

1.2. Особливості визначення запахів залежно від виду товару.

2. Практична частина.

2.1. Визначте який колір утворюється при змішуванні червоного і блакитного і дайте характеристику для яких видів товарів можна використовувати. Якими властивостями характеризуються кольори? Чим обумовлюється прозорість? Які показники визначаються за допомогою органів зору?

|| *Завідувач кафедри*

(підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

О.О. Горячова
(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра товарознавства продовольчих товарів
Напрям підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»
Комплексна контрольна робота 19
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Особливості відчуття і сприйняття вражень.

1.2. Особливості застосування та розробки бальної шкали оцінки для продовольчих товарів.

2. Практична частина.

2.1. В приміщенні для органолептичної оцінки відчувався сторонній запах, були забруднені робочі місця дегустаторів та надано штучне освітлення силою 170 люксів. Чи може за таких умов проводитись сенсорна оцінка? Обґрунтуйте своє рішення. Охарактеризуйте умови і правила облаштування приміщення для проведення дегустацій.

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 20

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Методики, що використовуються в сенсорному аналізі.

Номенклатура сенсорних показників.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості солоної риби були виявлені значні розбіжності в загальній оцінці. Як впливає надмірна кількість солі на можливість маскування недоліків смаку? Які особи не можуть брати участь в оцінці якості солоної риби?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 21

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Методи трикутний та дуо-тріо.

1.2. Методики, що використовуються в сенсорному аналізі.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості солоної риби були виявлені значні розбіжності в загальній оцінці. Як впливає надмірна кількість солі на можливість маскування недоліків смаку? Які особи не можуть брати участь в оцінці якості солоної риби?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

Комплексна контрольна робота 22

з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

1. Теоретична частина.

1.1. Класифікація відчуттів та їхня характеристика.

1.2. Класифікація сенсорних методів.

2. Практична частина.

2.1. Оцінка якості ковбасних виробів проводилась при нерівномірному освітленні і було виявлено, що вони мають зеленуватий відтінок. Зробіть висновок про правильність оцінки якості товару. При якому освітленні слід проводити оцінку? Які є шляхи удосконалення зорової оцінки товарів?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра товарознавства продовольчих товарів
Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»
Комплексна контрольна робота 23
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Вплив різних чинників на зорову оцінку товарів.

1.2. Вплив умов проведення дегустаційної оцінки на правильність результатів.

2. Практична частина.

2.1. При визначенні якості цитрусових соків оцінювач не зміг вказати різницю в концентрації сахарози в них. Вкажіть від яких чинників залежить поріг різниці для розчинів. Як впливає температура на достовірність результатів сенсорного аналізу?

|| Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)

||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Кафедра товарознавства продовольчих товарів
Напрям підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»
Комплексна контрольна робота 24
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Будова смакового аналізатора людини.

1.2. Взаємозв'язок результатів сенсорних і лабораторних оцінок якості.

2. Практична частина.

2.1. Оцінка якості ковбасних виробів проводилась при нерівномірному освітленні і було виявлено, що вони мають зеленуватий відтінок. Зробіть висновок про правильність оцінки якості товару. При якому освітленні слід проводити оцінку? Які є шляхи удосконалення зорової оцінки товарів?

|| *Завідувач кафедри*

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище) ||

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ по Вищому навчальному закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі» від 8
липня 2015 року № 152-Н «Про запровадження форм
документів з підготовки кадрів у вищих навчальних
зкладах»

Форма № П-4.06

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

Напрямок підготовки (спеціальність) 6.051401 «Біотехнологія»

**Комплексна контрольна робота 25
з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»**

1. Теоретична частина.

1.1. Класифікація та типологія смаків.

1.2. Поняття загальної та часткової якості.

2. Практична частина.

2.1. При підборі дегустаторів для оцінки кондитерських виробів був проведений їх попередній відбір. Зробіть висновок про здатність дегустатора до оцінки, якщо він визначив поріг різниці смаку у 1,5%. В яких речовинах легше визначається поріг різниці? Як впливає середовище на величину порогів різниці?

Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Г.О.Бірта

(ініціали, прізвище)

Провідний викладач

_____ (підпис)

О.О. Горячова

(ініціали, прізвище)