

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

**ЗАВДАННЯ ДЛЯ МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ
З ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО
(ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ)»**

Розглянуто та схвалено на
засіданні кафедри
товарознавства
продовольчих товарів
„ 24 ” 04 2014 р.
протокол № 7
Зав. кафедри
проф. Бірта Г.О. _____

ПОЛТАВА – 2014

ЗАВДАННЯ

Для модульного контролю з дисципліни „Товарознавство (Теоретичні основи. Сенсорний аналіз)”

Змістовий модуль 1. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу

ВАРІАНТ 1

1. Класифікація відчуттів та їхня характеристика.
2. Терміни, що використовуються для характеристики запахів.
3. Характеристика основних кольорів та їх властивостей.
4. Будова органів дотику.

ВАРІАНТ 2

1. Номенклатура сенсорних показників.
2. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху.
3. Показники, що оцінюють за допомогою зору.
4. Теорії сприйняття смаку та механізм функціонування органу смаку.

ВАРІАНТ 3

1. Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів
2. Теорії сприйняття запахових вражень.
3. Будова смакового аналізатора людини.
4. Класифікація відчуттів дотику. Показники якості товарів, що оцінюють за допомогою відчуття дотику.

ВАРІАНТ 4

1. Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху. Пам'ять та індивідуальне сприйняття запахів.
2. Будова органів зору та механізм сприйняття зорових відчуттів.
3. Класифікація та типологія смаків.
4. Поняття тактильної чутливості. Значення відчуття дотику при оцінці якості товарів.

Змістовий модуль 2. Організація та проведення сенсорних досліджень

ВАРІАНТ 1

1. Загальні правила підготовки та подання проб для сенсорного аналізу.
2. Метод багатократних порівнянь.
3. Особливості застосування та розробки бальної шкали оцінки для продовольчих товарів.
4. Поняття дегустаційної оцінки продовольчих товарів.

ВАРІАНТ 2

1. Вплив умов проведення дегустаційної оцінки на правильність результатів. Умови проведення сенсорного аналізу.
2. Парний метод (метод парного порівняння).

3. Поняття загальної та часткової якості.
4. Характеристика ознак професійної підготовленості дегустатора.

ВАРІАНТ 3

1. Класифікація сенсорних методів.
2. Вимоги до лабораторії сенсорного аналізу.
3. Метод два з п'яти.
4. Сутність та особливості застосування профільного методу в сенсорній оцінці.

ВАРІАНТ 4

1. Характеристика та особливості лабораторного устаткування та посуду для проведення сенсорного аналізу.
2. Обґрунтування методу сенсорного аналізу. Методи обробки результатів сенсорного аналізу.
3. Характеристика 5-ти бальної системи оцінки якості продуктів.
4. Основні методи вивчення споживчої оцінки.