

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЭС

Н.З. Солодилова

(подпись)

29.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

(48371) Управление вкусовыми ощущениями человека

Направление подготовки (специальность): **41.03.01 Зарубежное регионоведение**

Направленность: **профиль «Международные отношения»**

Уровень высшего образования: **бакалавриат**

Форма обучения: **очная;**

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: **Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);**

Трудоемкость дисциплины: **4 з.е. (144час)**

Уфа 2023

Рабочую программу дисциплины разработал(и):

_____ Лесников А.И. доцент каф. "ТГРС", к.э.н.

Рецензент

_____ Матвеева Л.Д. профессор каф. "ТГРС", д.и.н.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);, обеспечивающей преподавание дисциплины 25.01.2023, протокол №11.

Заведующий кафедрой

Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ)_____ Л.Д. Матвеева

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ_____ С.Д. Галиуллина

Год приема 2023 г.

Рабочая программа зарегистрирована 08.06.2023 № 6 в ОПЛА и внесена в электронную базу данных

1. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, предшествующие изучению данной дисциплины (исходя из формирования этапов по компетенциям): ESG-трансформация бизнеса; Автоматизированные системы управления обслуживающих организаций; Агент торговый (курс рабочей профессии); Администратор (курс рабочей профессии); Администрирование компьютерных сетей; Академия молодежного туризма: экскурсионная деятельность; Архитектура и функциональная структура цифровых сервисов в креативных индустриях; Базовые навыки 21 века; Бармен (курс рабочей профессии); Бизнес-платформы и бизнес-архитектура экосистем бизнеса; Введение в восточную философию; Визуальные коммуникации в дизайне; Внешнеэкономические связи Российской Федерации в глобальной экономике; Горничная (курс рабочей профессии); Деловой этикет; Законодательное и общественное регулирование цифровой сферы; Инвестиционная грамотность; Информационные технологии закупочной деятельности (курс рабочей профессии); Искусственный интеллект; Искусство убеждать; История: 5 подходов к историческому развитию; Комплаенс-контроль в деятельности хозяйствующих субъектов; Комплексная (расширенная) аналитика экосистемы данных в бизнесе; Конкурентная разведка; Конкурентоспособность бизнеса: международный бенчмаркинг; Конкурентоспособность территории и бизнеса; Конституционное право России. Общая часть; Креативные индустрии и глобальные тренды современности; Креативные технологии в дизайне; Культура сервиса для персонала, работающего в контактных зонах; Лидерство и командообразование; Личностный рост; Макроэкономика; Международное право: трансграничные операции (Lex mercatoria); Менеджер по рекламе (курс рабочей профессии); Методы программирования и распределенные информационные системы: базовый уровень; Микроэкономика; Мобильные приложения и программирование устройств; Налоговое и правовое обеспечение "зеленой" экономики; Основы дизайна; Основы критического мышления; Основы мехатроники и робототехники; Основы наук о Земле; Основы персонализированного и функционального питания; Официант (курс рабочей профессии); ПРОкачай ЭКОлайф; Предпринимательство в креативных индустриях; Проектные мастерские "Общественные проекты"; Психодиагностика; Публичные выступления и презентация; Разработка и оптимизация интерфейса цифровых сервисов; Религия и мир; Системная динамика устойчивого развития; Современные концепции права природопользования; Современные экономические концепции; Создание медиа-контента; Социальные медиа; Специалист по многофункциональным графическим редакторам; Технологии маркетплейс; Традиционная философия Восточной Азии; Тревел-блоггинг – журналистика путешествий; Управление в креативных индустриях, креативные проекты; Управление пространственным развитием территории; Управление экосистемами бизнеса; Философия и этика цифрового общества; Финансовая грамотность; Цифровой маркетинг и медиа; Цифровые решения для персонализированного питания; Школа "Путеводитель предпринимателя"; Школа «Цифровое государство: шаг в будущее»; Школа антикоррупционной деятельности; Школа навыков цифровых коммуникаций; Экология; Этика цифрового общества; Этикет на все случаи жизни; Эффективное управление продажами в гостинице; Эффективное управление продажами в системе обслуживания; Эффективные переговоры

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее (исходя из формирования этапов по компетенциям): Научно-исследовательская работа (по теме выпускной квалификационной работы); Национальные интересы России в глобальном мире

Блок: Блок 1. Дисциплины (модули);

Обязательная или часть, формируемая участниками образовательных отношений (в том числе элективные дисциплины): Часть, формируемая участниками образовательных отношений;

Форма обучения: очная

Семестр, в котором преподается дисциплина	Трудоемкость дисциплины				Вид промежу- точной аттестации
	Зачет- ные едини- цы	Часы			
		Общая	В том числе		
			контакт- ная	СРО	
7	4	144	50	94	экзамен;
ИТОГО:	4	144	50	94	

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

№ пп.	Формируемые компетенции	Шифр/ индекс компетен- ции
1	Способность генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики в сфере профессиональных интересов	ПК-1-БРА-22-6

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Шифр компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр результата обучения	Результат обучения
ПК-1-БРА-22	ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	З(ПК-1-БРА-22)	Знать: Психофизиологию вкусовых предпочтений человека
	ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	У(ПК-1-БРА-22)	Уметь: Управлять вкусовыми предпочтениями человека
		В(ПК-1-БРА-22)	Владеть: Организационно - технологическим процессом управления вкусовыми ощущениями человека

3. Структура дисциплины

3.1. Виды учебной работы и трудоемкость (всего и по семестрам, в часах)

Форма обучения: очная

Вид учебной работы	Всего и по семестрам , часы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа, всего в том числе:	50							50					
лекции (всего)	20							20					
-в т.ч. лекции on-line курс	0												
практические занятия (ПЗ)	24							24					
-в т.ч. практические занятия on-line курс	0												
лабораторные работы (ЛР)	0												
контролируемая самостоятельная работа (защита курсового проекта, курсовой работы и др. работ (при наличии))	0												
-в т.ч. лабораторные работы on-line курс	0												
иная контактная работа (сдача зачета, экзамена, консультации)	6							6					
проектная деятельность (ПД)	0												
Самостоятельная работа обучающихся (СРО), всего в том числе: (указать конкретный вид СРО)	94							94					
выполнение и подготовка к защите курсового проекта или курсовой работы	0												
выполнение и подготовка к защите РГР работы, реферата, патентных исследований, аналитических исследований и т.п	0												
изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	41							41					
подготовка к лабораторным и/или практическим занятиям	30							30					
подготовка к сдаче зачета, экзамена	23							23					
иные виды работ обучающегося (при наличии)	0												
освоение on-line курса	0												
самостоятельная проектная деятельность (СПД)	0												
ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	144							144					

4. Содержание дисциплины

4.1. Темы (разделы) дисциплины и виды занятий (в часах)

Форма обучения: очная

(раздела)Номер темы	Название темы (раздела)	Семестр	Трудоемкость, часы					Шифр результата обучения
			Л	ПЗ	ЛР	СРО	Всего	
1	Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	7	10	14		54	78	З(ПК-1-БРА-22) У(ПК-1-БРА-22) В(ПК-1-БРА-22)
2	Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	7	10	10		40	60	З(ПК-1-БРА-22) У(ПК-1-БРА-22) В(ПК-1-БРА-22)
ИТОГО:			20	24		94	138	

4.2. Содержание лекционного курса

№ пп.	Номер раздела	Название темы	Трудоемкость, часы		
			очная	очно-заочная	заочная
1	1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	Характеристика вкусовых и обонятельных ощущений, обусловленных химическими свойствами вещей. 1. Характеристика вкусовых и обонятельных ощущений, обусловленных химическими свойствами вещей. Из комплекса ощу-	2		

		щений, вызываемых вкусовыми веществами, можно выделить четыре основных качества — соленое, кислое, сладкое и горькое.			
2	1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	Взаимодействие вкусовых ощущений и обонятельных. 2. Взаимодействие вкусовых ощущений и обонятельных. Иногда также ощущения давления, тепла, холода и боли. Едкий, вяжущий, терпкий вкус обусловлен целым комплексом разнообразных ощущений. Именно таким более или менее сложным комплексом обусловлен обычно вкус пищи, которую мы едим. Возникновение вкусовых ощущений при воздействии на вкусовые области растворимых и способных к диффузии веществ, т. е. веществ, обладающих относительно низким молекулярным весом. Главной вкусовой областью является слизистая оболочка языка, особенно его кончик, края и основание; середина языка и его нижняя поверхность лишены вкусовой чувствительности.	2		

3	1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	Характеристики разных вкусовых областей. Характеристики разных вкусовых областей. Обладают различной чувствительностью к ощущениям соленого, кислого, сладкого и горького. На языке наиболее чувствительны: к сладкому — кончик, к кислому — края, а к горькому — основание. Поэтому предполагают, что для каждого из четырех основных вкусовых ощущений имеются особые органы. На вкус распространяются те же общие законы, что и на другие органы чувств, в частности закон адаптации.	2		
4	1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	Процесс компенсаций вкусовых ощущений. Процесс компенсаций вкусовых ощущений. Заглушение одних вкусовых ощущений (соленое) другими (кислое). Например, установившаяся при определенных условиях рубежная величина для горького при 0,004% растворах хинина в присутствии поваренной соли поднимается до 0,01% раствора хинина, а в присутствии соляной кислоты — до 0,026%.	2		
5	1-Психологические особенности вкусовых	Контрасты в области вкусовых	2		

	вых предпочтений человека	ощущений. Контрасты в области вкусовых ощущений. Наблюдаются также явления контраста. Например, ощущение сладкого вкуса сахарного раствора усиливается от примесей небольшого количества поваренной соли. Дистиллированная вода после полоскания полости рта хлористым калием или разведенной серной кислотой кажется отчетливо сладкой. Все эти факты свидетельствуют о наличии в области вкуса процессов взаимодействия в пределах даже одного органа чувств. Вообще явления взаимодействия, адаптации, временного последствия химического раздражителя, не только адекватного, но и неадекватного, выступают в области вкуса очень отчетливо.			
1	2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	Настройка вкусовых ощущений. Настройка вкусовых ощущений. Игрют заметную роль в настройке эмоционального состояния, через вегетативную нервную систему вкус, наряду с обонянием, влияет на пороги других рецепторных систем, например,	2		

		на остроту зрения и слуха, на состояние кожной чувствительности и проприорецепторов.			
2	2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	Вкусовые ощущения, порождаемые химическими веществами. Вкусовые ощущения, порождаемые химическими веществами. Поступающими из внешней среды, влияя на вегетативные функции, могут обусловить приятный или неприятный эмоциональный фон самочувствия. Обычай сочетать празднество с пиршествами свидетельствует о том, что практика учитывает способность вкусовой чувствительности, связанной с воздействием на вегетативную нервную систему, влиять на чувственный тон общего самочувствия.	2		
3	2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	Роль вкусовых ощущений в процессе еды. Роль вкусовых ощущений в процессе еды. Обусловлена состоянием потребности в пище. По мере усиления этой потребности требовательность уменьшается: голодный человек съест и менее вкусную пищу; сытого прельстит лишь то, что покажется ему соблазнительным	2		

		во вкусовом отношении.			
4	2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	Обонятельные ощущения, связанные с воздействиями на вегетативную нервную систему. Обонятельные ощущения, связанные с воздействиями на вегетативную нервную систему. Вкусовая чувствительность может тоже давать разнообразные более или менее острые и приятные ощущения.	2		
5	2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	Тонкие оттенки вкусовых ощущений в системе поведения человека. Тонкие оттенки вкусовых ощущений в системе поведения человека. Нормальный человек со значительно развитыми общественными, культурными интересами, живет не для того, чтобы есть, а ест для того, чтобы жить и работать. Поэтому тонкие оттенки вкусовых ощущений в системе человеческого поведения играют очень подчиненную роль.	2		
	-	ИТОГО:	20		

4.4. Перечень практических занятий

Номер раздела	№ ПЗ	Тема практического занятия	Трудоемкость, часы		
			очная	очно-заочная	заочная
1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	1	Характеристика относительной концентрации рецепторов. 1. Характеристика относительной концентрации рецепторов. Характеристика по участкам вкусовых анализаторам неодинакова. Так, кончик языка реагирует преимущественно на сладкое, задняя часть языка более чувствительна к горькому, а левый и правый край - к кислому. Провести анализ вкусовых рецепторов.	2		
1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	2	Периферические вкусовые рецепторы языка. 2. Периферические вкусовые рецепторы языка. Связаны с нейронами чувствительных ганглиев черепно-мозговых нервов. Центральные отделы в стволе мозга представлены чувствительными ядрами этих нервов, и которых вкусовые сигналы поступают в таламус и далее - в новую кору головного мозга.	2		

1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	3	Вкусовая система ощущений нервными путями. Вкусовая система ощущений нервными путями. Соединена с нервным центром обоняния головного мозга. Именно поэтому прослеживается связь: при насморке ухудшается обоняние и снижается вкусовая чувствительность.	2		
1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	4	Установление контакта с различными объектами окружающей среды и с другими людьми при участии обоняния. Установление контакта с различными объектами окружающей среды и с другими людьми при участии обоняния. Обоняние - это психофизиологическая функция, позволяющая ощущать и различать по запаху химические соединения, находящиеся в воздухе. Обонятельная сенсорная система включает периферические элементы и высшие отделы головного мозга.	4		

1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	5	Раздражители обонятельных ощущений - пахучие вещества, содержащиеся в воздухе. Раздражители обонятельных ощущений - пахучие вещества, содержащиеся в воздухе. Провести анализ и характеристику пахнущих веществ в воздухе, выборка должна составить не менее 50 компонентов пахнущих веществ. Составить классификацию веществ на подгруппы - вредные, нейтральные, полезные, ароматизирующие.	4		
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	1	Рецепторы обонятельных ощущений, расположенные в верхней части носовой полости. Рецепторы обонятельных ощущений, расположенные в верхней части носовой полости. Какие воспринимают запахи веществ? Здесь же формируются электрические сигналы, которые через обонятельный нерв поступают в обонятельную луковицу - отдел мозга в лобной доле	2		

		полушарии.			
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	2	Анализ и характеристика классификации запахов. Анализ и характеристика классификации запахов. Обычно выделяют следующие запахи: цветочные (роза, ландыш и др.), горелые (табак, жареный кофе и т.д.), ароматические (камфара, перец), мускусные (мускус, амбра), луковые (лук, йод), козлиные (валериана, пот), наркотические (гашиш, опиум), тошнотворные (фекалии, загнившие мясные продукты). В этой связи ощущения также отождествляют с запахом перечисленных выше пахучих веществ.	2		
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	3	Различия обонятельных и вкусовых ощущений. Различия обонятельных и вкусовых ощущений. Различаются слабо, хотя есть люди с повышенной чувствительностью к запахам и вкусовым качествам продуктов (дегустаторы, например). Обонятельные и вкусовые	1		

		ощущения на- ходятся под влиянием дру- гих видов ощу- щений. Напри- мер, ощущение голода об- остряет чув- ствительность к сладкому и кислому, а запах ментола вызывает ощу- щение прохла- ды. Установлено, что каждый че- ловек имеет свой, характер- ный только для него, запах тела. Этот факт наряду с дакти- лоскопией ис- пользуют для установления личности пра- воохранитель- ные органы. А психологи, за- нимающиеся проблемами се- мьи и брака, рекомендуют паре, вступаю- щей в брак, проверить себя на совмести- мость по запа- хам.			
2-Физиологические особенности вкусовых предпо- чтений человека	4	Позна- ние человеком окружающей среды. Позна- ние человеком окружающей среды. При этом он получает ин- формацию об их форме, по- верхности, твердости, тем- пературе. В та- ких случаях го- ворят, что че- ловек познает мир через ося- зание. Осяза- ние - психофи-	1		

		зиологическая функция, позволяющая ощущать и различать форму, размер, характер поверхности и температуру объектов окружающей среды. Естественно, что эти параметры можно определить лишь на основе сочетания движений и непосредственных прикосновений.			
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	5	Осязательные ощущения на основе переработки информации, поступающей при раздражении температурных, тактильных, болевых, мышечных и суставных рецепторов. Осязательные ощущения на основе переработки информации, поступающей при раздражении температурных, тактильных, болевых, мышечных и суставных рецепторов. Таким образом, осязательные ощущения обеспечиваются работой кожной и нейроперцептивной сенсорных систем и, конечно, Высших отделов головного мозга. Способность человека к ося-	2		

		зательным ощущениям широко используется при восстановлении зрения, слуха и речи людям, которые их потеряли.			
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	6	Управление обонятельными ощущениями, в связи с воздействиями на вегетативную нервную систему. Управление обонятельными ощущениями, в связи с воздействиями на вегетативную нервную систему. Вкусовая чувствительность может тоже давать разнообразные более или менее острые и приятные ощущения. Психофизиология поведения человека в выборе вкусовых предпочтений, какие ошибки допускаются? Взаимосвязь вкусовых и зрительных анализаторов и их влияние на поведение человека.	2		
-		ИТОГО:	24		

4.5. Виды СРО

Номер раздела	Вид СРО	Трудоемкость, часы		
		очная	очно-заочная	заочная

1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	подготовка к сдаче зачета, экзамена	13		
1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	подготовка к лабораторным и/или практическим занятиям	15		
1-Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	26		
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	подготовка к сдаче зачета, экзамена	10		
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	подготовка к лабораторным и/или практическим занятиям	15		
2-Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	15		
-	ИТОГО:	94		

Темы для самостоятельной работы обучающихся

Раздел 1. Психологические особенности вкусовых предпочтений человека

Темы для самостоятельной работы. Раздел №1

1. Сколько существует видов вкусов
2. Горькие вкусовые ощущения.
3. Из чего состоит вкус
4. Смешение вкусов
5. Вкусовой анализатор
6. Как устроен вкусовой анализатор
 - А) Выяснить, что такое элементарный вкус, можно было бы, определив, сколько типов клеток-анализаторов участвуют в восприятии. Но, в отличие от зрения, это до сих пор не сделано. Заметим, гипотетически можно иметь один тип клеток и даже просто одну-единственную клетку, но, изменяя с высокой точностью идущий от нее сигнал, получать хоть пять, хоть пятьдесят тысяч значений. Хороший цифровой вольтметр или частотомер имеет еще большую разрешающую способность.
 - Б) Конечно, и человеку и животному целесообразно уметь различать несколько разных вкусов -

скажем, по числу часто встречающихся вредных веществ и продуктов, требующих разного состава желудочного сока. Как удобно было бы иметь множество типов чувствительных клеток, настроенных на разные вещества или типы веществ, например, индикатор тухлого мяса, индикатор волчьих ягод, индикаторы мясной и растительной пищи, индикатор мороженого крем-брюле.

В) Клетки, воспринимающие вкусовые раздражения, собраны во вкусовые луковицы (или почки) размером около 70 микрометров, которые размещаются на вкусовых сосочках. У человека эти структуры расположены на языке. Количество вкусовых клеток во вкусовой луковице составляет от 30 до 80 (хотя в некоторых источниках их называют и меньшие и большие числа).

Г) Крупные сосочки у основания языка содержат до 500 вкусовых луковиц каждый, мелкие - на передней и боковых поверхностях языка - по несколько луковиц, а всего у человека несколько тысяч вкусовых луковиц. Есть четыре типа сосочков, различающихся локализацией и формой: грибовидные на кончике языка, листовидные на боковой поверхности, желобковые на передней части языка и нитевидные, содержащие рецепторы, чувствительны не ко вкусу, а лишь к температуре и механическому воздействию. Влияние температуры и механического воздействия на ощущение вкуса реализовано не в мозге (как влияние запаха на ощущение вкуса), а на уровне, лежащем ниже, то есть оно уже предусмотрено строением рецепторного механизма.

7. Восприятие температуры и механического воздействия.

8. Вкусовые рецепторные клетки не имеют аксонов (длинных клеточных отростков, проводящих нервные импульсы).

9. Влияние зрительного сигнала на вкусовые ощущения.

10. Вкус на уровне клетки

Раздел 2. Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека

Раздел №2

1. Рецепторы солёного и кислого.

2. Характеристика сладкого вкуса.

3. Для чего нам вкус и как его тренировать

4. Связь вкусовых ощущений с другими ощущениями

5. Чувствительность анализаторов при охлаждении и нагревании.

6. Компенсация вкусов.

7. Связь вкусовых и обонятельных ощущений очевидна.

8. Агевзия.

Полная потеря всех вкусовых ощущений называется агевзией, ослабление ощущений - гипогевзией, прочие изменения в восприятии вкусовых ощущений - парегевзией. Изменение вкусовых ощущений может наступить в результате повреждения слизистой оболочки языка при воспалении и ожогах - термических и химических. Потеря вкусовой чувствительности наблюдается и при поражении проводящих путей вкусового анализатора: выпадение вкуса на передних двух третях одной половины языка связано с поражением язычного или лицевого нерва, в области задней трети языка - при повреждении языкоглоточного нерва. При поражении некоторых структур головного мозга может наблюдаться выпадение вкусовой чувствительности во всей половине языка.

5. Формы текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации

Перечень оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине приведен Фонде оценочных средств (приложение Б).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об обеспеченности дисциплины основной, дополнительной и учебно-методической литературой приведены в формах № 1-УЛ и № 2-УЛ (приложение А).

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, рекомендуемых для освоения дисциплины

Названия современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, рекомендуемых для освоения дисциплины	Ссылки на официальные сайты
Библиотека по естественным наукам РАН	http://benran.ru/
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	https://www.gpntb.ru/
Консультант-плюс	http://www.consultant.ru/
Свободная энциклопедия	https://www.wikipedia.org/
ЭБС Znanium.com	http://znanium.com/
ЭБС Лань	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
Электронная библиотека ИЭС УГНТУ	http://lib-ies.rusoil.net
Электронная библиотека УГНТУ	http://www.bibl.rusoil.net

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Перечень специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр., используемых при реализации дисциплины с перечнем основного оборудования

№ пп.	Номер помещения	Оснащенность помещения (перечень основного оборудования)	Наименование помещения
1	12-302	Компьютер в комп.(1);МФУ Kyocera(1);Шкаф(ы) для хранения	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
2	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения.
3	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций
4	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения.
5	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Учебно-наглядные пособия по дисциплине,набор демонстрационного оборудования; Столы, стулья;	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
6	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Доступ к электронной информационно-образовательной среде (Корпоративная информационная система УГНТУ); Доступ в интернет;	Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

7.2. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемых в учебном процессе при освоении дисциплины

№ пп.	Наименование ПО	Лицензионная чистота (реквизиты лицензии,свидетельства о гос. регистрации и т.п., срок действия)
1	Microsoft Office	Дата выдачи лицензии 24.09.2018, Поставщик: ООО "Соф-

№ пп.	Наименование ПО	Лицензионная чистота (реквизиты лицензии, свидетельства о гос. регистрации и т.п., срок действия)
		тлайн Проекты"
2	Microsoft Office Professional Plus	Дата выдачи лицензии 23.11.2020, Поставщик: ООО «Компарекс»
3	Office Professional Plus	Дата выдачи лицензии 29.09.2019, Поставщик: АО «СофтЛайн Трейд»
4	Visio Professional 2010	Дата выдачи лицензии 27.10.2010, Поставщик: ЗАО "СофтЛайн Трейд"
5	АЗС-Эколог 2.0	Дата выдачи лицензии 14.07.2011, Поставщик: ЗАО «СофтЛайн Трейд»
6	Антивирус Kaspersky	Дата выдачи лицензии 27.10.2010
7	БЭСТ-Маркетинг 2.0 Коробочная версия	Дата выдачи лицензии 06.11.2012, Поставщик: ООО «СофтЛайн Интернет Трейд»
8	Консультант-плюс	Дата выдачи лицензии 01.01.2000, Поставщик: ООО Компания Права "Эксперт"
9	Свободное ПО_Студенческая академия Оракл	Дата выдачи лицензии 01.09.2020, Поставщик: "Оракл"

8. Организация обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по данной образовательной программе, разрабатывается индивидуальная программа освоения дисциплины с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Приложение А

Форма № УЛ-1

СВЕДЕНИЯ

об обеспеченности дисциплины основной и дополнительной учебной литературой

Наименование дисциплины: (48371)(48371)Управление вкусовыми ощущениями человекаНаправление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведениеНаправленность: профиль«Международные отношения»Форма обучения: очная;Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Тип	Назначение учебных изданий	Семестр			Библиографическое описание	Кол-во экз.	Адрес нахождения электронного	Кoeffициент
		очная	очно-заочная	заочная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Основная литература	Для выполнения СРО;Для изучения теории;	7			Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. - https://znanium.com/catalog/product/975904	1	http://www.znanium.com	1.00
Основная литература	Для выполнения СРО;Для выполнения практических занятий;Для изучения теории;	7			Разумникова, О. М. Психофизиология : учебник / О. М. Разумникова. — Новосибирск : НГТУ, 2016. — 307 с. https://e.lanbook.com/book/118372	1	http://www.e.lanbook.com	1.00

Дополнительная литература	Для выполнения СРО; Для выполнения практических занятий;	7			Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952	1	https://biblioclub.ru	1.00
Дополнительная литература	Для выполнения СРО; Для выполнения практических занятий;	7			Айзман, Р. И. Физиологические основы психической деятельности : учебное пособие / Р.И. Айзман, С.Г. Кривошеков. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - https://znanium.com/catalog/product/1063780	1	http://www.znanium.com	1.00
Примечание – Графы 1-5,8 заполняются кафедрой, графы 7 и 9 - библиотекой								

Составил:

Лесников А.И. доцент каф. "ТГРС", к.э.н.

Год приема 2023 г.

СВЕДЕНИЯ**об обеспеченности дисциплины учебно-методическими изданиями**

Наименование дисциплины: (48371)(48371)Управление вкусовыми ощущениями человека

Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведение

Направленность профиль«Международные отношения»

Форма обучения очная;

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Назначение учебных изданий	Семестр			Библиографическое описание	Кол-во экз.		Адрес нахождения электронного	Коэффициент
	очная	очно-заочная	заочная		Всего	в том числе		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Для выполнения практических занятий;	7			Управление вкусовыми ощущениями человека : учебно-методическое пособие для практических работ / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост. А. И. Лесников. - Уфа : УГНТУ, 2022. - 44 Кб. - http://bibl.rusoil.net/base_docs/UGNTU/IES/Lesnikov15561.pdf	1	0	http://bibl.rusoil.net	1.00

Для выполнения СРО;	7			Управление вкусовыми ощущениями человека : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост. А. И. Лесников. - Уфа : УГНТУ, 2022. - 69 Кб. - http://bibl.rusoil.net/base_docs/UGNTU/IES/Lesnikov15562.pdf	1	0	http://bibl.rusoil.net	1.00
Примечание – Графы 1-5,8 заполняются кафедрой, графы 6,7 и 9 - библиотекой								

Составил:

_____ Лесников А.И. доцент каф. "ТГРС", к.э.н.

Год приема 2023 г.

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЭС

_____ Н.З. Солодилова
29.06.2023

**Фонд оценочных средств по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине
(48371) Управление вкусовыми ощущениями человека**

Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведение

Направленность: профиль «Международные отношения»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Трудоемкость дисциплины: 4 з.е. (144час)

Уфа 2023

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине разработал (и):

_____ Лесников А.И. доцент каф. "ТГРС", к.э.н.

—
Рецензент

_____ Матвеева Л.Д. профессор каф. "ТГРС", д.и.н.

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине рассмотрен и одобрен на заседании кафедры Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);, обеспечивающей преподавание дисциплины 25.01.2023, протокол №11.

Заведующий кафедрой Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ); _____ Л.Д. Матвеева

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ _____ С.Д. Галиуллина

Год приема 2023 г.

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине
зарегистрирован 08.06.2023 № 6 в отделе МСОП и внесен в электронную базу данных

1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Шифр результата обучения	Результат обучения	Индикатор достижения компетенций	Показатели достижения результатов освоения компетенций	Вид оценочного средства
1	Психологические особенности вкусовых предпочтений человека	В(ПК-1-БРА-22)	Психофизиологию вкусовых предпочтений человека	ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	Классификация вкусовых предпочтений человека в организованной системе питания	Доклад, сообщение Письменный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Систематизация и управление вкусовыми предпочтениями человека на предприятиях общественного питания	Письменный и устный опрос Тестирование
		З(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	Характеристику психофизиологических вкусовых предпочтений человека	Доклад, сообщение Письменный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Влияние анализаторов вкуса и зрения на поведение человека	Письменный и устный опрос Тестирование

		У(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	формировать карту вкусовых предпочтений на основании классификатора вкусов и поведения человека	Доклад, сообщение Письменный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Управлять вкусовыми ощущениями человека на основе взаимосвязи с внешней средой и атмосферикой.	Письменный и устный опрос Тестирование
7	Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека	В(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	Классификация вкусовых предпочтений человека в организованной системе питания	Доклад, сообщение Письменный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Систематизация и управление вкусовыми предпочтениями человека на предприятиях общественного питания	Письменный и устный опрос Тестирование
		З(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на	Характеристику психофизиологических вкусовых предпочтений человека	Доклад, сообщение Письменный

				профессиональную среду		ный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Влияние анализаторов вкуса и зрения на поведение человека	Письменный и устный опрос Тестирование
		У(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	формировать карту вкусовых предпочтений на основании классификатора вкусов и поведения человека	Доклад, сообщение Письменный и устный опрос
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	Управлять вкусовыми ощущениями человека на основе взаимосвязи с внешней средой и атмосферикой.	Письменный и устный опрос Тестирование

2. Перечень оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

п/п	Вид оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценки
1	2	3	4	5
1	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступ-	Темы докладов, сообщений.	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если Проблема раскрыта с привлечением большого объема литературы по теме. Представленная информация систематизирована, логически

		ление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.		связана, изложена последовательно. Все выводы обоснованы. Ответы на вопросы полные, подтвержденные примерами. Источники указаны в требуемом объеме. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>хорошо</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта. Представленная информация систематизирована и изложена последовательно. Не все выводы сделаны и / или обоснованы. Ответы на вопросы полные и / или частично полные. В речи отмечается хороший уровень качеств, которые оказывают наилучшее воздействие на адресата. Профессиональные понятия по теме представлены в основном с использованием терминов. Доклад оформлен с незначительным количеством ошибок. Указаны источники не по всем разделам доклада. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>удовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована. Выводы не сделаны и / или не обоснованы. Ответы только на элементарные вопросы. В оформлении текста доклада допущено значительное количество ошибок. Указан один источник. Библиографический список отсутствует. оценка «<i>неудовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема не раскрыта. Представляемая информация логически не связана. Выводы отсутствуют. Нет ответов на вопросы. Источники информации не указаны. Нет ссылок на источники информации
2	Письменный и устный опрос	Оценочное средство для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Позволяет выявить и восполнить пробелы в знаниях; повторить, закрепить, систематизировать материал; оценить знания, умения, теоретические и практические навыки; определить уровень сформированных у студентов компетенций по дисциплине (модулю)	Совокупность вопросов, заданий, упражнений, тестов для выполнения контрольных работ, домашних заданий, РГР и иных учебных работ. Комплект билетов для текущей и промежуточной аттестации	оценка «<i>отлично</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если Проблема раскрыта с привлечением большого объема литературы по теме. Представленная информация систематизирована, логически связана, изложена последовательно. Все выводы обоснованы. Ответы на вопросы полные, подтвержденные примерами. Источники указаны в требуемом объеме. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>хорошо</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта. Представленная информация систематизирована и изложена последовательно. Не все выводы сделаны и / или обоснованы. Ответы на вопросы полные и / или частично полные. В речи отмечается хороший уровень качеств, которые оказывают наилучшее воздействие на адресата. Профессиональные понятия по теме представлены в основном с использованием терминов. Доклад оформлен с незначительным количеством ошибок. Указаны источники не по всем разделам

				доклада. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>удовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована. Выводы не сделаны и / или не обоснованы. Ответы только на элементарные вопросы. В оформлении текста доклада допущено значительное количество ошибок. Указан один источник. Библиографический список отсутствует. оценка «<i>неудовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема не раскрыта. Представляемая информация логически не связана. Выводы отсутствуют. Нет ответов на вопросы. Источники информации не указаны. Нет ссылок на источники информации
3	Тестирование	Система стандартизированных простых и комплексных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний, умений и владений обучающегося.	Фонд тестовых заданий.	оценка «<i>отлично</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если Проблема раскрыта с привлечением большого объема литературы по теме. Представленная информация систематизирована, логически связана, изложена последовательно. Все выводы обоснованы. Ответы на вопросы полные, подтвержденные примерами. Источники указаны в требуемом объеме. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>хорошо</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта. Представленная информация систематизирована и изложена последовательно. Не все выводы сделаны и / или обоснованы. Ответы на вопросы полные и / или частично полные. В речи отмечается хороший уровень качеств, которые оказывают наилучшее воздействие на адресата. Профессиональные понятия по теме представлены в основном с использованием терминов. Доклад оформлен с незначительным количеством ошибок. Указаны источники не по всем разделам доклада. Ссылки на источники имеются. оценка «<i>удовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована. Выводы не сделаны и / или не обоснованы. Ответы только на элементарные вопросы. В оформлении текста доклада допущено значительное количество ошибок. Указан один источник. Библиографический список отсутствует. оценка «<i>неудовлетворительно</i>» выставляется обучающемуся, если оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если проблема не раскрыта. Представляемая информация логически не связана. Выводы отсутствуют. Нет ответов на вопросы. Источники информации не указаны. Нет

				ссылка на источники информации
--	--	--	--	--------------------------------

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

Письменный и устный опрос.

Перечень вопросов (задач, заданий, тем, комплекта тестовых заданий):

1. Сколько существует видов вкусов

Считается, что человек различает то ли четыре, то ли пять элементарных вкусов: соленый, кислый, сладкий, горький и еще один, для которого нет русского названия. Его называют "umami" и приписывают вкусу глутамата натрия. Впрочем, иногда его называют "сладковатым", а изготовители продуктов считают, что глутамат натрия просто усиливает ощущение других вкусов. Если же верить книгам о еде, то вкусов оказывается не пять, а многие тысячи, - но кулинары имеют в виду не элементарные вкусы, а комбинированные. Недавно и ученые заподозрили, что их не пять.

2. Горькие вкусовые ощущения.

Выяснилось, что вкусовые рецепторы крыс по-разному реагируют на различные горькие вещества. Горький возбудитель вызывает в клетке рецептора увеличение концентрации кальция, что побуждает клетку выделять трансмиттер (химический передатчик импульсов между нервными клетками). Для изучения этого процесса биологи А. Каиседо и С. Ропер из университета Майами (США) ввели во вкусовые клетки крысиного языка флуоресцентную метку, реагирующую на повышение уровня кальция. Затем они подвергли клетки воздействию различных горьких соединений. Оказалось, что 66 процентов чувствительных к горькому клеток реагировали только на одно соединение, 27 процентов - на два и 7 процентов - более чем на два соединения.

Это означает, что вкусовые рецепторы, реагирующие на различные горькие вещества, различны, однако у нас для "горького" только одно название. А возможно, что крысы просто лучше разбираются в горькой стороне жизни, нежели человек.

3. Из чего состоит вкус

Разные вещества могут обладать чистым или смешанным вкусом. Вкус всех чисто горьких веществ воспринимается человеком совершенно одинаково. Так, растворы опия, стрихнина, морфия, хинина могут отличаться один от другого интенсивностью вызванного ими чувства горечи, но не его качеством. Если же уравнивать интенсивность ощущения, взяв перечисленные растворы в разной концентрации, то они становятся неразличимыми. То же относится и к кислым вкусам. Растворы соляной, азотной, серной, фосфорной, муравьиной, щавелевой, винной, лимонной и яблочной кислот, взятые в соответствующем разведении, неотличимы на вкус. При исследовании сладких веществ также было установлено, что не существует нескольких видов сладкого. Те или иные вещества могут обладать более или менее выраженным сладким вкусом, но если этот вкус чисто сладкий, то их растворы нельзя отличить один от другого. Чисто сладким вкусом обладают глюкоза, фруктоза, лактоза, сахароза. Относительно соленого вкуса доказано, что в чисто выраженном виде им обладает только одно-единственное вещество - поваренная соль. Все остальные солоноватые вещества имеют горький или кислый привкус.

4. Смешение вкусов

Как смешиваются вкусы? Кислые и сладкие вещества могут вызвать кисло-сладкое ощущение, свойственное многим сортам яблок или фруктовым напиткам. Пример кисло-соленого ощущения - вкус огуречного рассола. Горькое и сладкое сливаются с трудом, но горькое какао в смеси с сахаром вызывает своеобразное слитное ощущение, свойственное шоколаду. А вот слияния горького с соленым и особенно горького с кислым не происходит вовсе. Смеси горьких и соленых, горьких и кислых веществ крайне неприятны на вкус.

5. Вкусовой анализатор

Вкусовой анализатор — нейрофизиологическая система, работа которой обеспечивает анализ химических веществ, поступающих в полость рта. Представлен периферическим отделом, образованным вкусовыми луковицами, расположенными прежде всего в слизистой оболочке языка в грибовидных, листовидных и желобовидных сосочках; специфическими нервными волокнами, которые достигают продолговатого мозга, затем вентральных и медиальных ядер таламуса; подкорковыми и корковыми структурами, находящимися в оперкулярной области больших полушарий и в гиппокампе. Чувствительность различных участков языка к вкусовым раздражителям неодинакова (наиболее чувствительны: к сладкому — кончик языка, к кислому — края, к горькому — корень, к соленому — кончик и края). При продолжительном действии вкусовых раздражителей происходит адаптация, наступающая быстрее к сладким и соленым веществам, медленнее — к кислым и горьким.

6. Как устроен вкусовой анализатор

А) Выяснить, что такое элементарный вкус, можно было бы, определив, сколько типов клеток-анализаторов участвуют в восприятии. Но, в отличие от зрения, это до сих пор не сделано. Заметим, гипотетически можно иметь один тип клеток и даже просто одну-единственную клетку, но, изменяя с высокой точностью идущий от нее сигнал, получать хоть пять, хоть пятьдесят тысяч значений. Хороший цифровой вольтметр или частотомер имеет еще большую разрешающую способность.

Б) Конечно, и человеку и животному целесообразно уметь различать несколько разных вкусов - скажем, по числу часто встречающихся вредных веществ и продуктов, требующих разного состава желудочного сока. Как удобно было бы иметь множество типов чувствительных клеток, настроенных на разные вещества или типы веществ, например, индикатор тухлого мяса, индикатор волчьих ягод, индикаторы мясной и растительной пищи, индикатор мороженого крем-брюле.

В) Клетки, воспринимающие вкусовые раздражения, собраны во вкусовые луковицы (или почки) размером около 70 микрометров, которые размещаются на вкусовых сосочках. У человека эти структуры расположены на языке. Количество вкусовых клеток во вкусовой луковице составляет от 30 до 80 (хотя в некоторых источниках их называют и меньшие и большие числа).

Г) Крупные сосочки у основания языка содержат до 500 вкусовых луковиц каждый, мелкие - на передней и боковых поверхностях языка - по несколько луковиц, а всего у человека несколько тысяч вкусовых луковиц. Есть четыре типа сосочков, различающихся локализацией и формой: грибовидные на кончике языка, листовидные на боковой поверхности, желобковые на передней части языка и нитевидные, содержащие рецепторы, чувствительны не ко вкусу, а лишь к температуре и механическому воздействию. Влияние температуры и механического воздействия на ощущение вкуса реализовано не в мозге (как влияние запаха на ощущение вкуса), а на уровне, лежащем ниже, то есть оно уже предусмотрено строением рецепторного механизма.

7. Восприятие температуры и механического воздействия.

Считается, что восприятие температуры и механического воздействия важно для возникновения ощущения едкого, вяжущего и терпкого вкуса. Железы между сосочками секретируют жидкость, которая промывает вкусовые луковицы. Наружные части вкусовых рецепторных клеток образуют микроворсинки длиной 2 микрометра и диаметром 0,1-0,2 микрометра, выходящие в общую камеру луковицы, которая через пору на поверхности сосочка сообщается с внешней средой. Стимулирующие молекулы достигают вкусовых клеток, проникая через эту пору. Одиночные вкусовые луковицы (не связанные с сосочками) имеются у водных позвоночных на поверхности головы, на жабрах, плавниках, в глотке, у наземных - на обратной поверхности языка, щек, верхней части

глотки. Вкусовые клетки замещаются очень быстро, продолжительность их жизни составляет всего 10 дней, после чего из базальных клеток формируются новые рецепторы. Новые вкусовые сенсорные клетки связываются с сенсорными нервными волокнами - специфичность волокон при этом не меняется. Как сказал бы инженер, детали заменяются, но схема остается той же. Механизм, обеспечивающий такое взаимодействие между рецептором и волокном, пока неизвестен.

8. Вкусовые рецепторные клетки не имеют аксонов (длинных клеточных отростков, проводящих нервные импульсы).

Информация передается окончаниям чувствительных волокон с помощью трансммиттеров - "промежуточных веществ". Обработка вкусового сигнала (как, кстати, и зрительного) организована иерархически. Одиночное нервное волокно разветвляется и получает сигналы от рецепторных клеток разных вкусовых луковиц, поэтому у каждого волокна имеется свой "вкусовой профиль". Одни волокна особенно сильно возбуждаются при действии горького, другие - при действии соленого, сладкого или кислого. Дальнейшая обработка происходит в мозге. Возможно, что разные эшелоны обработки сигнала - как вкусового, так и зрительного - наследие эволюции (см. эпиграф): эволюция не дает "задний ход", и метод обработки сигнала, реализованный на этапе, когда мозга еще не было, сохраняется у рода Номо, только этот метод дополняется другими. Может быть, поэтому человек вообще так сложен? В частности, до сих пор неизвестно, на каком уровне, то есть где и как, пять элементарных сигналов образуют все те тысячи вкусов, которые различает тренированный человек. Это может происходить по крайней мере в трех разных местах: прямо в клетках, в нервной сети, доставляющей сигнал в мозг, и, наконец, в мозге.

9. Влияние зрительного сигнала на вкусовые ощущения.

Зрительный сигнал, кстати, тоже обрабатывается не в одном месте - в глазу лягушки есть специализированные группы клеток, реагирующие на определенные элементы изображения. Да и сетчатка состоит из нескольких слоев клеток, то есть частично обработка сигнала происходит в глазу, а частично - в мозге. Заимствование у природы этой идеи позволило американскому кибернетику Ф. Розенблатту создать в середине прошлого века "перцептрон" - устройство для обработки сигналов, которое ныне всюду использует человек при распознавании образов. Причина эффективности перцептрона до сих пор не понята, как, впрочем, не понята и причина эффективности его прототипа, то есть глаза. Подглядеть и понять - совершенно разные вещи; многие наши читатели - школьники и студенты - хорошо это знают.

10. Вкус на уровне клетки

До сих пор не ясно, что является специфическим рецептором - вкусовая луковица или вкусовая клетка. Если верна первая гипотеза, то можно предположить, что есть сосочки, содержащие луковички только одного вида, двух или трех видов и, наконец, всех видов. При этом преобладающее количество луковичек, возбуждаемых раздражителем каждого вида, находится в сосочках, расположенных в разных областях поверхности языка, благодаря чему эти области неодинаково восприимчивы к разным воздействиям, но все же до некоторой степени обладают чувствительностью к каждому из них. А некоторые авторы считают, что рецепторные участки вкусовых клеток реагируют на вкусовые стимулы различных типов, причем каждая вкусовая клетка может иметь рецепторные участки нескольких типов. Как именно клетка воспринимает сигнал от вещества - тоже пока доподлинно неизвестно.

11. Рецепторы солёного и кислого.

Считается, что рецепторы для соленого и кислого - это ионные каналы (причем кислый вкус создают просто водородные ионы), а другие ощущения вызваны тем, что вкусовые вещества воздействуют на клетки не сами, а сначала вступают в химическую реакцию с каким-то белком, а уж результат реакции воздействует на клетки.

Действительно, во вкусовых сосочках существуют фракции белковых макромолекул, вступающие

в реакцию со сладкими и горькими веществами. В таком случае нечувствительность к сладкому и горькому должна быть связана с нарушениями в деятельности каких-то определенных генов. В подтверждение этой гипотезы были обнаружены генетические различия между людьми, ощущающими и не ощущающими сладкое. В литературе есть сведения о том, что взаимодействие веществ с клеткой имеет несколько стадий, что последние из них носят ферментативный характер, что при этом во вкусовой клетке происходит каталитическое расщепление АТФ (аденозинтрифосфорной кислоты) и высвобождается энергия, необходимая для возникновения рецепторного потенциала.

Возможно, что существует вторая рецепторная система - у некоторых животных обнаружены распределенные между сосочками голые нервные окончания. Они реагируют на высокие концентрации и тормозят активность других рецепторов - осуществляют, выражаясь радиотехническим языком, отрицательную обратную связь, расширяющую динамический диапазон анализатора, то есть способность воспринимать как слабые, так и сильные сигналы. Как это ни странно, связь между химическими свойствами веществ и их вкусом довольно слабая, хотя известно, что некоторые химически подобные вещества имеют сходный вкус.

12. Характеристика сладкого вкуса.

Например, сладкий вкус характерен для сахара, солей свинца и заменителей сахара - веществ, имеющих с точки зрения химика очень мало общего. Но вкусовой анализатор считает иначе. Более того, воспринимаемый вкус вещества зависит от концентрации последнего - например, поваренная соль в малых концентрациях кажется сладкой. Поэтому появляющиеся время от времени сообщения о создании прибора, различающего вкус, можно считать некоторым преувеличением. Можно сделать химический анализатор на любое вещество или группу веществ, но до тех пор, пока не удастся понять, как именно работает анализатор природный, мы не сможем утверждать, что созданный нами прибор способен правильно идентифицировать вкус вещества, которое ему ранее не предъявлялось.

13. Для чего нам вкус и как его тренировать

Сигнал от вкусовых рецепторов используется организмом двояко. Во-первых, бессознательно - например, для управления желудочной секрецией, причем как ее количеством, так и составом, то есть вкус еды - это не только сигнал, что пора переваривать пищу, но и заказ на состав желудочного сока. Во-вторых, вкус используется осознанно - для получения удовольствия от еды. Некоторые утверждают, что вкусовые ощущения можно тренировать. И если сконцентрировать внимание на кончике языка, то начнется слюноотделение. Возьмите, говорят они, кусочек сахара и положите его перед собой. Посмотрите на него, закройте глаза, представьте себе этот кусочек и, продолжая удерживать внимание на кончике языка, постарайтесь вызвать вкус сахара. Обычно вкусовые ощущения появляются через 20-30 секунд, и от упражнения к упражнению они усиливаются. Если же у вас плохо получается, попробуйте сначала положить крупинку сахара на кончик языка, потом усилить соответствующие вкусовые ощущения. Тренируйтесь по 15-20 минут 3-4 раза в день в течение 7-10 дней. После того как вы научитесь вызывать вкус сахара, сыра и клубники, надо осваивать переходы от одного вкуса к другому, например, научиться вытеснять вкус сыра вкусом клубники. Освоив этот способ, вы сможете произвольно, легко и просто менять вкусовые ощущения. Я пробовал, но, видимо, попал в те 5-7 процентов людей, которые неспособны "вообразить" вкус по своему желанию.

14. Связь вкусовых ощущений с другими ощущениями

Вкусовые ощущения связаны с обонятельными, осязательными и термическими. Известно, как ослабляются вкусовые ощущения при исключении обоняния, например при насморке (кстати, и при курении). Те стороны вкусовых ощущений, которые определяются такими словами, как вязущий, мучнистый, острый, жгучий, терпкий, клейкий, обусловлены осязательной реакцией.

Вкус свежести, например, от мяты или ментола, возможно, объясняется примесью термических ощущений (локальным охлаждением из-за быстрого испарения). Иногда утверждается, что вкусовые ощущения могут быть вызваны механическим воздействием, попросту говоря - прикосновением или давлением струи воздуха, а также изменением температуры. Но в первом случае все осложнено химическим взаимодействием, во втором - собственно теплообменом, охлаждением за счет испарения и, возможно, изменением влажности поверхности.

Возникновение ощущения при прикосновении к языку контактов батарейки (не вздумайте использовать напряжение больше 4,5 вольта) объясняется электролизом и образованием ионов.

Исследователи из Йельского университета (США) показали, что ощущение кислого или соленого возникает при охлаждении краев языка до 20°C; при согревании краев или кончика языка до 35°C ощущается сладкий вкус. По некоторым данным, горькие вещества, непосредственно введенные в кровь, тоже возбуждают вкусовые нервы. Например, у собаки после инъекции горького вещества появляются те же движения челюстей и гримаса отвращения, как и при действии этого вещества на язык. Бывает, что люди жалуются на горечь во рту спустя некоторое время после приема хины в облатках, когда хина уже успела поступить в кровь. Впрочем, во всех этих случаях не исключено попадание горького вещества непосредственно на язык.

15. Чувствительность анализаторов при охлаждении и нагревании.

Охлаждение и нагрев уменьшают чувствительность к вкусу: язык, охлажденный льдом в течение минуты, перестает ощущать вкус сахара, при нагреве поверхности языка до 50°C чувствительность тоже падает. Область наибольшей чувствительности - от 20 до 38°C. Вкус к известному веществу может усиливаться по контрасту со вкусом другого, предварительно подействовавшего вещества. Так, вкус вина усиливается предварительным употреблением сыра и, наоборот, притупляется и портится после всего сладкого. Если сначала пожевать корень касатика (*Iris pseudacorus*), то кофе и молоко покажутся кислыми. Такое влияние одних вкусов на другие может зависеть как от чисто химических процессов на языке, так и от смешения в нашем сознании следа, оставленного предшествующим вкусовым ощущением, с новым вкусовым возбуждением. Вкусы легко компенсировать один другим и делать приятными, например, чересчур кислый вкус - сладким, но при этом не происходит прямого смешения ощущений, дающего нечто среднее, так как вкусы сладкого и кислого остаются при смешивании в той же силе, и только меняется наше отношение к ним с точки зрения приятности.

16. Компенсация вкусов.

Компенсация вкусов, не сопровождающаяся компенсацией химических свойств вкусовых веществ, имеет место в центральных органах наших ощущений. Борьбу вкусовых ощущений легче всего наблюдать, если положить на одну половину языка кислое, а на другую - горькое вещество; при этом в сознании возникает ощущение то кислого, то горького, и человек может произвольно останавливаться то на том, то на другом, но смешивания обоих вкусов в нечто среднее не происходит.

17. Связь вкусовых и обонятельных ощущений очевидна.

Уменьшить влияние обонятельных ощущений на вкусовые можно, зажав плотно нос и воздерживаясь во время дегустации от дыхательных движений. При этом "вкус" многих веществ совершенно меняется: например, лук становится сладким и по вкусу трудно отличимым от сладкого яблока. Фрукты, вина, варенье - все они обладают сладким, кислым или кисло-сладким вкусом. Между тем разнообразие ощущений, вызываемых ими, огромно. Это определяется не их вкусовыми, а обонятельными свойствами.

18. Агевзия

Полная потеря всех вкусовых ощущений называется агевзией, ослабление ощущений - гипогевзией, прочие изменения в восприятии вкусовых ощущений - парагевзией. Изменение вкусовых ощущений может наступить в результате повреждения слизистой оболочки языка при воспалении и

ожогах - термических и химических. Потеря вкусовой чувствительности наблюдается и при поражении проводящих путей вкусового анализатора: выпадение вкуса на передних двух третях одной половины языка связано с поражением язычного или лицевого нерва, в области задней трети языка - при повреждении языкоглоточного нерва. При поражении некоторых структур головного мозга может наблюдаться выпадение вкусовой чувствительности во всей половине языка. В ряде случаев изменения вкуса вызываются заболеваниями внутренних органов или нарушением обмена веществ: ощущение горечи отмечается при заболеваниях желчного пузыря, ощущение кислоты - при заболеваниях желудка, ощущение сладкого во рту - при выраженных формах сахарного диабета. При некоторых заболеваниях восприятие одних вкусов остается нормальным, а других - утрачивается или извращается. Чаще всего это наблюдается у психических больных, и происхождение этих расстройств связывают с патологией глубоких отделов височной доли мозга. Такие больные нередко с удовольствием едят неприятные или вредные для здоровья вещества.

Управление вкусовыми ощущениями человека : учебно-методическое пособие для самостоятельной работы / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост. А. И. Лесников. - Уфа : УГНТУ, 2022. - 69 Кб. - URL: (дата обращения: 28.10.2022) . - Б. ц. - Текст : электронный.

Пример экзаменационных билетов:
Уфимский государственный нефтяной технический университет
Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса

Экзаменационный билет № _____
по дисциплине «(48371) Управление вкусовыми ощущениями человека »
по направлению _____

1. Характеристика разновидности вкусовых предпочтений.
 2. Классификация вкусовых рецепторов и влияние вкусовых реакций на них.
 3. Определение вкусовому анализатору, как нейрофизиологической системе.
- Заведующий кафедрой ТГРС Л.Д. Матвеева

Лектор А.И. Лесников

Уфимский государственный нефтяной технический университет
Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса

Экзаменационный билет № _____
по дисциплине «(48371) Управление вкусовыми ощущениями человека »
по направлению _____

1. Восприятие температуры и механического воздействия на вкусовые ощущения.
2. Характеристика вкусовых ощущений на уровне клетки.
3. Управление вкусовыми предпочтениями человека в условиях ресторана.

Заведующий кафедрой ТГРС

Л.Д. Матвеева

Лектор

А.И. Лесников

Доклад, сообщение.

Перечень вопросов (задач, заданий, тем, комплекта тестовых заданий):

1. Вкусовые ощущения, как и обонятельные, обусловлены химическими свойствами вещей.
2. Как и для запахов, для вкусовых ощущений не имеется полной, объективной классификации.
Из комплекса ощущений, вызываемых вкусовыми веществами, можно выделить четыре основных качества — солёное, кислое, сладкое и горькое.
3. К вкусовым ощущениям обычно присоединяются ощущения обонятельные, а иногда также ощущения давления, тепла, холода и боли. Едкий, вязущий, терпкий вкус обусловлен целым комплексом разнообразных ощущений. Именно таким более или менее сложным комплексом обусловлен обычно вкус пищи, которую мы едим.
4. Вкусовые ощущения возникают при воздействии на вкусовые области растворимых и способных к диффузии веществ, т. е. веществ, обладающих относительно низким молекулярным весом. Главной вкусовой областью является слизистая оболочка языка, особенно его кончик, края и основание; середина языка и его нижняя поверхность лишены вкусовой чувствительности.
5. Разные вкусовые области обладают различной чувствительностью к ощущениям солёного, кислого, сладкого и горького. На языке наиболее чувствительны: к сладкому — кончик, к кислому — края, а к горькому — основание. Поэтому предполагают, что для каждого из четырёх основных вкусовых ощущений имеются особые органы.
6. Из теорий вкуса наибольшее значение имеют две — теория Ренквиема и ионная теория П. П. Лазарева.

Теория Ренквиема исходит из абсорбции вкусового вещества чувствительными клетками и придаёт основное значение скорости, с которой протекает этот процесс.
7. Ионная теория вкусовой чувствительности Лазарева исходит из ионной теории возбуждения. Акад. Лазарев считает, что в сосочках языка заложены 4 особых чувствительных вещества, соответственное разложение которых под действием вкусовых веществ вызывает 4 основных вкусовых ощущения — кислого, солёного, сладкого и горького. Однако однозначной закономерной зависимости между химическим строением вещества и его вкусовым действием пока не установлено; кислый вкус обусловлен действием водородных ионов, концентрация которых характерна для каждой кислоты; ощущение солёного вкуса порождается некоторыми солями; ощущения же горького и сладкого порождаются веществами самого различного химического строения.
8. Путём комбинации 4 видов первичных раздражителей можно получить такое вещество, которое во вкусовом отношении являлось бы индифферентным и давало бы вкус дистиллированной воды. Это, как полагает П. П. Лазарев, соответствует в зрении получению белого цвета. Акад. П. П. Лазарев и его сотрудники провели серию исследований с синтезом вкуса веществ (чай, кофе, соки плодов), дающих сложные вкусовые ощущения.

9. На вкус распространяются те же общие законы, что и на другие органы чувств, в частности закон адаптации.

10. Большую роль в вкусовых ощущениях играет процесс компенсации, т. е. заглушение одних вкусовых ощущений (солёное) другими (кислое). Так, например, установившаяся при определённых условиях рубежная величина для горького при 0,004% растворах хинина в присутствии поваренной соли поднимается до 0,01% раствора хинина, а в присутствии соляной кислоты — до 0,026%. При известных условиях компенсации можно дойти до полной нейтрализации горького вкуса и появления какого-то нового, смешанного вкуса. Можно, например, подобрать такие концентрации поваренной соли, при которых раствор не имеет ни солёного, ни сладкого вкуса.

11. Наряду с компенсацией в области вкусовых ощущений наблюдаются также явления контраста.

Например: ощущение сладкого вкуса сахарного раствора усиливается от примесей небольшого количества поваренной соли. Дистиллированная вода после полоскания полости рта хлористым калием или разведённой серной кислотой кажется отчётливо сладкой. Все эти факты свидетельствуют о наличии в области вкуса процессов взаимодействия в пределах даже одного органа чувств. Вообще явления взаимодействия, адаптации, временного последствия химического раздражителя, не только адекватного, но и неадекватного, выступает в области вкуса очень отчётливо.

12. Благодаря роли вкуса в настройке эмоционального состояния через вегетативную нервную систему, вкус, наряду с обонянием, влияет на пороги других рецепторных систем, например, на остроту зрения и слуха, на состояние кожной чувствительности и проприоцепторов.

13. Вкусовые ощущения, порождаемые химическими веществами, поступающими из внешней среды, влияя на вегетативные функции, могут обусловить приятный или неприятный эмоциональный фон самочувствия. Обычай сочетать празднество с пиршествами свидетельствует о том, что практика учитывает способность вкусовой чувствительности, связанной с воздействием на вегетативную нервную систему, влиять на чувственный тон общего самочувствия.

14. Роль вкусовых ощущений в процессе еды обусловлена состоянием потребности в пище. По мере усиления этой потребности требовательность уменьшается: голодный человек съест и менее вкусную пищу; сытого прельстит лишь то, что покажется ему соблазнительным во вкусовом отношении.

15. Обонятельные ощущения, связанные с воздействиями на вегетативную нервную систему, вкусовая чувствительность может тоже давать разнообразные более или менее острые и приятные ощущения.

16. Люди — гурманы, которые особенно их культивируют, чтобы извлечь из них максимум наслаждений. Такое сосредоточение интересов человека на вкусовых ощущениях возможно, конечно, лишь в условиях праздной и бедной содержанием, духовно нищенской жизни.

17. Нормальный человек, живущий более или менее значительными общественными, культурными интересами, живёт не для того, чтобы есть, а ест для того, чтобы жить и работать. Поэтому тонкие оттенки вкусовых ощущений в системе человеческого поведения играют очень подчинённую роль.

Управление вкусовыми ощущениями человека : учебно-методическое пособие для практических работ / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост. А. И. Лесников. - Уфа : УГНТУ, 2022. - 44 Кб. - URL: (дата обращения: 28.10.2022) . - Б. ц. - Текст : электронный.

Тестирование.

Перечень вопросов (задач, заданий, тем, комплекта тестовых заданий):

Дисциплина – «Управление вкусовыми ощущениями человека»

Раздел №1 Психологические и физиологические особенности вкусовых предпочтений человека.

Тесты

1.

Минимальное различие между двумя интенсивностями раздражителя, вызывающее замечаемое различие интенсивности ощущения, называется Ответы:

- порогом различения
- абсолютным нижним порогом
- временным порогом ощущений
- диапазоном чувствительности к интенсивности

2. К экстерорецептивным относятся ... ощущения

Ответы:

- зрительные
- органические
- вибрационные
- температурные

3. Восприятие часто принято называть ...

Ответы:

- перцепцией
- осязанием
- апперцепцией
- ощущением

4. Пространственно-временные характеристики объективного мира отражают ... процессы

Ответы:

- познавательные
- мотивационные
- Эмоциональные
- Волевые

5. Основной психофизический закон принято называть законом ...

Ответы:

- Вебера-Фехнера
- Бунзена-Роско
- Стивенса
- Гельмгольца

6. Изменение чувствительности для приспособления к внешним условиям, известно как ...

Ответы:

- а) адаптация
- синестезия
- б) сенсбилизация
- г) аккомодация

7. Способность к восприятию изменений раздражителя или к различению близких раздражителей называется...

Ответы:

а) дифференциальной чувствительностью
абсолютной чувствительностью

в) сенсбилизацией

г) адаптацией

8. Основанием разделения восприятия на произвольное и непроизвольное служит...

Ответы:

а) целенаправленность характера деятельности субъекта
ведущий анализатор

б) предмет восприятия

в) форма существования материи

9. Восприятие есть процесс (результат) построения образа объекта в перцептивном пространстве субъекта при ...

Ответы:

а) его непосредственном взаимодействии с этим объектом

б) его опосредованном взаимодействии с этим объектом

в) отсутствии воспринимаемого предмета

г) отсутствие взаимодействия

10. Понимание другого человека путем отождествления себя с ним называется....

Ответы:

а) идентификацией
эмпатией

в) социально-психологической рефлексией

г) стереотипизацией

11. Пример рисунка, который воспринимается то как ваза, то как два человеческих профиля, иллюстрирует закон ...

Ответы:

а) фигуры и фона
транспозиции

в) симметрии

г) константности

12. Минимальная величина раздражителя, вызывающая едва заметное ощущение — это ...порог ощущений.

Ответы:

а) нижний абсолютный

б) дифференциальный

в) временный

г) верхний абсолютный

13. Зависимость восприятия от содержания психической жизни человека и от особенностей его личности называется ...

Ответы:

а) апперцепцией

инсайтом

б) перцепцией

г) сенсительностью

14. Основанием выделения зрительных, слуховых, обонятельных, вкусовых и других разновидностей ощущений является ...

Ответы:

а) модальность раздражителя

время возникновения в ходе эволюции

в) место расположения рецепторов

г) наличие или отсутствие непосредственных контактов с раздражителем

15. Получение первичных образов обеспечивают...

Ответы:

а) сенсорно-перцептивные процессы

б) процесс мышления

в) процесс представления

г) процесс воображения

16. Максимальная величина раздражителя, которую способен адекватно воспринимать анализатор, называется ... порогом ощущений

Ответы:

а) верхним абсолютным

нижним абсолютным

б) дифференциальным

в) временным

17. В способности человека узнавать предмет по его неполному или ошибочному изображению проявляется такое свойство восприятия, как ...

Ответы:

а) целостность

б) предметность

в) константность

г) структурность

18. Основным критерием деления видов восприятия на восприятие пространства, времени, движения выступает ...

Ответы:

- а) форма существования материи
- ведущий анализатор
- б) предмет отражения
- г) активность субъекта

19. Такие качественные характеристики ощущений, как цвет в зрении, тон и тембр в слухе и т. п., относятся к ... характеристикам

Ответы:

- а) модальностным
- б) пространственным
- в) временным
- г) интенсивностным

20. Определенный участок коры и подкорки, куда адресуются восходящие сенсорные импульсы – это ...

Ответы:

- а) центральный отдел анализатора
- б) рецептор
- в) проводниковый отдел
- г) периферический отдел

21. Силой действующего раздражителя и функциональным состоянием рецептора определяется...

Ответы:

- а) интенсивность ощущений
- качество ощущений
- б) пространственная локализация раздражителей
- г) длительность ощущений

22. Анатомо-физиологический аппарат, предназначенный для приема воздействий определенных раздражителей из внешней и внутренней среды и переработки их в ощущения, представлен...

Ответы:

- а) анализатором
- проводниковым отделом
- б) рецептором

- г) рефлексом

23. Новый вид чувствительности, обусловленный переносом качеств одной модальности на другую — это ...

Ответы:

- а) синестезия
- б) аккомодация
- в) конвергенция
- г) сенсбилизация

24. Ощущения, возникающие при воздействии внешних стимулов на рецепторы, расположенные на поверхности тела, называются ...

Ответы:

- а) экстерорецептивными
- б) интерорецептивными
- в) проприорецептивными
- г) интерактивными

25. Рецепторы, специализирующиеся на приеме и обработке воздействий из внутренней среды организма, называются...

Ответы:

- а) экстерорецепторами
- б) интерорецепторами
- в) проприорецепторами
- г) внешними

26. Проводящие пути, по которым возбуждения, возникающие в рецепторе, передаются к вышележащим центрам центральной нервной системы, называются...

Ответы:

- а) эфферентными
- афферентными

- в) эффективными
- г) аффективными

27. К основным свойствам ощущений не относится...

Ответы:

- а) объем
- качество
- б) интенсивность
- в) длительность

28. Свойство человека, проявляющееся как способность замечать в воспринимаемом малоизвестные, но существенные детали, характеризует ...

Ответы:

- а) наблюдательность
- иллюзии
- б) перцептивные действия

- г) осязание

29. Повышение чувствительности одних органов чувств при одновременном воздействии раздражителей на другие органы чувств проявляется как ...

Ответы:

- а) сенсбилизация
- адаптация

- в) синестезия

г) модальность

30. Свойство восприятия тесно связанное с мышлением и пониманием сущности предметов называется ...

Ответы:

а) осмысленностью

константностью

в) избирательностью

г) целостностью

Ответы к разделу №1

1.б 6.в 11.б 16.г 21.б 26.б

2.а 7.б 12.а 17.а 22.в 27.г

3.в 8.г 13.в...18.в 23.а 28.в

4.а 9.а 14.б 19.а 24.а 29.б

5.а 10.б 15.а 20.а 25.б 30.б

Аннотация к рабочей программе дисциплины (48371) Управление вкусовыми ощущениями человека

Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведение

Направленность: профиль «Международные отношения»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения: очная;

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1-БРА-22 Способность генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики в сфере профессиональных интересов:

- ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду
- ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики

Результат обучения

Знать:

ПК-1-БРА-22-6 Психологию вкусовых предпочтений человека

Уметь:

ПК-1-БРА-22-6 Управлять вкусовыми предпочтениями человека

Владеть:

ПК-1-БРА-22-6 Организационно - технологическим процессом управления вкусовыми ощущениями человека

Краткая характеристика дисциплины

Психологические особенности вкусовых предпочтений человека; Физиологические особенности вкусовых предпочтений человека;

Трудоёмкость (з.е. / часы)

4 з.е. (144час)

Вид промежуточной аттестации

экзамен;

Разработчик(и):

_____ Лесников А.И. доцент каф. "ТГРС", к.э.н.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ _____ С.Д. Галиуллина