

湖南农业大学高等教育自学考试 实践环节课程考核大纲

食品感官评价技术（实践）

（课程代码：11136）

湖南农业大学组编
2025 年 8 月

湖南农业大学高等教育自学考试实践环节课程

考核大纲

课程名称：食品感官评价技术（实践）

课程代码：11136

第一部分 课程性质与目标

一、课程性质与特点

本实践环节是《食品感官评价技术》理论教学的延伸与深化，是一门应用性、操作性极强的技能型课程。通过本实践环节的训练，学生应能深刻理解感官评价的基本原理，熟练掌握感官评价的核心操作技能，具备独立设计、执行、分析和报告一项完整感官评价实验的能力，为今后在食品研发、质量控制、市场调研等领域的工作奠定坚实的实践基础。

本实践环节突出理论与实例相结合的技能培养，以实践项目为主要教学模块，重视工作过程和过程性评价，培养考生的综合素质和实践能力。

二、课程目标与基本要求

通过本实践课程的学习，要求考生了解食品感官评价的基本理论和实践知识，掌握食品感官评价的主要方法，结合食品企业生产管理的实际情况，了解感官评价在食品生产过程中的意义，并能够在实际工作中灵活运用，提高学生分析问题和解决问题的能力，为食品研究与开发和产品质量控制提供技术手段。

三、与本专业其他课程的关系

本实践环节课程着重培养考生食品感官评价的综合能力，是本专业的重要专业选修课程之一。学习本课程应具备食品工艺学、试验设计与统计分析的知识基础条件。本课程的先修课程为：食品工艺学、试验设计与统计分析等。

第二部分 考核内容与考核目标

一、学生应达到的实践能力和标准

（一）掌握食品感官评价实验室的设计，能独立完成食品感官评价实验室平面布局设计，明确实验室环境条件、准备实验器皿等

（二）掌握食品感官评价中差别检验技术，掌握三点检验、二-三点检验法的原理、问答表设计、样品编码设计、数据处理与分析等

（三）掌握食品感官评价中排序检验技术，掌握排序检验法的原理、熟悉标度与问答表设计、样品编码、供样顺序设计、数据处理与分析等

（四）掌握食品感官评价中评分检验技术，掌握评分检验法的原理、熟悉分度值与问答表设计、样品编码、供样顺序设计、数据处理与分析等

（五）掌握食品感官评价中感官剖面检验技术，掌握感官剖面检验法的原理、熟悉感官剖面法的评价过程，问答表设计、检验统计结果、绘制 QDA 图等

二、考核知识点与考核目标

实践项目一 食品感官评价实验室的设计

（一）实践内容

- （1）食品感官评价实验室的平面布局设计
- （2）食品感官评价实验室环境条件的控制
- （3）明确食品感官评价实验室的常见器皿清单

（二）考核知识点及考核要求

食品感官评价实验室的平面布局设计，要求达到“熟练掌握”层次

食品感官评价实验室环境条件的控制，要求达到“基本掌握”层次

食品感官评价实验室器皿的准备，要求达到“初步掌握”层次

实践项目二 差别检验技术应用

（一）实践内容

- （1）三点检验法、二-三点检验法的问答表设计
- （2）三点检验法、二-三点检验法的样品编码设计
- （3）使用统计查表法（ χ^2 检验）分析三点检验、二-三点检验结果，判断差异显著性

（二）考核知识点及考核要求

使用统计查表法（ χ^2 检验）分析三点检验、二-三点检验结果，判断差异显著性，要求达到“熟练掌握”层次

三点检验法、二-三点检验法的样品编码、问答表设计，要求达到“基本掌握”层次

实践项目三 排序检验技术应用

（一）实践内容

- （1）常见标度的分类与选择
- （2）排序检验的问答表设计
- （3）排序检验供样顺序表设计
- （4）使用 Friedman 检验法分析排序检验结果，判定差异显著性

（二）考核知识点及考核要求

使用 Friedman 检验法分析排序检验结果，判定差异显著性，要求达到“熟练掌握”层次

排序检验的问答表设计、供样顺序表设计，要求达到“基本掌握”层次

常见标度的分类与选择，要求达到“初步掌握”层次

实践项目四 评分检验技术应用

（一）实践内容

- （1）评分检验的分度值与问答表设计
- （2）评分检验的样品编码表设计
- （3）评分检验的供样顺序表设计
- （4）使用 F 临界值查表分析评分检验，判断差异显著性

（二）考核知识点及考核要求

使用 F 临界值查表分析评分检验，判断差异显著性，要求达到“熟练掌握”层次
评分检验的供样顺序表、样品编码表设计，要求达到“基本掌握”层次
评分检验的分度值与问答表设计，要求达到“初步掌握”层次

实践项目五 感官剖面检验技术应用

（一）实践内容

- （1）感官特性指标的建立
- （2）强度标度的使用与评分技巧
- （3）QDA 图绘制

（二）考核知识点及考核要求

强度标度的使用与评分技巧、QDA 图绘制，要求达到“熟练掌握”层次
感官特性指标的建立，要求达到“基本掌握”层次

第三部分 有关说明与实施要求

一、考核的能力层次表述

本大纲在考核目标中，按照“初步掌握”、“基本掌握”、“熟练掌握”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：

初步掌握：能运用有关知识和技能解决比较简单的问题，是低层次的要求。

基本掌握：能运用有关知识和技能解决一般的应用问题，是较高层次的要求。

熟练掌握：能运用有关知识和技能熟练解决最基本的应用问题或者能运用相关知识和技能解决有一定难度的应用问题，是最高层次的要求。

二、教材

1. 指定教材

食品感官评价（第 3 版），杜双奎、韩北忠、童华荣（主编），中国林业出版社，2023 年版

三、实施指导与要求

1. 应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各项目的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。

3. 指导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。

4. 指导时，应对学习方法进行指导，宜提倡“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通”的方法。

5. 指导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。

6. 注意对考生能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。

7. 要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。