

Abgegebene Antworten des aktuellen Trainings: Test

Student ohne Antworten: Student1

Student ohne Antworten: Student2

Felix

Test: ebp-0

Details:

Daten:

aufgabenstellung Beschreiben Sie bitte die Merkmale des Ihnen vorliegenden Prüfgutes

proben_nr 888

aussehen_farbe 123

geruch 123

geschmack 123

textur 123

konsistenz 312

Test: rangordnungstest-1

Details:

Daten:

aufgabenstellung Mit diesem Test soll Ihre Fähigkeit der Erkennung verschieden starker Geschmacksintensitäten ermittelt werden. Ordnen Sie deshalb die Proben nach zunehmender Geschmacksintensität.

proben [888, 432, 654]

ränge ['1', '1', '1']

Test: auswahltest-2

Details:

Daten:

aufgabenstellung Beschriften Sie Verkostungsbecher mit den untenstehenden Probennummern. Sehen Sie zusätzlichen Becher für das Referenzwasser vor. Sie erhalten 10 verschiedene wässrige Lösungen, die Saccharose (süß), Natriumchlorid (salzig), Citronensäure (sauer) und Coffein (bitter) in geringer Konzentration enthalten. Stellen Sie die Becher entsprechend der Probennummern von links nach rechts auf. Die vorgelegten Proben sind durch "Schmecken" von links nach rechts zu prüfen und in der entsprechenden Spalte durch ein Kreuz (X) zu kennzeichnen. Rückkosten ist nicht erlaubt

proben [999, 999]

einordnungen ['nicht zu erkennen', 'nicht zu erkennen']

bemerkungen ['', '']

Test: dreieckstest-3

Details:

Daten:

aufgabenstellung Ihnen liegen zwei Probensätze mit jeweils drei codierten Proben vor. In jedem Probensatz sind zwei Proben identisch und eine Probe abweichend. Verkosten Sie die Proben bitte in der vorgegebenen Reihenfolge (Prüfproben von links nach rechts) und tragen Sie jeweils die abweichende Probe ein. Rückkosten ist erlaubt. Wenn Sie den Unterschied nicht sicher erkennen, müssen Sie raten.

proben_1 [888, 432, 654]

proben_2 [721, 567, 123]

abweichende_probe_1 888

abweichende_probe_2 721

beschreibung_1

beschreibung_2

Test: geruchserkennungstest-4

Details:

Daten:

Details:**Daten:**

Sie erhalten eine Liste mit Vorschlägen möglicher Aromen. Prüfen Sie nun die Aromen erneut und tragen Sie Ihr Ergebnis in der Spalte "Geruchserkennung mit Auswahlliste" ein.

proben [888, 432, 654]
ohne_auswahl []
mit_auswahl ['9', '9', '9']

Test: hed_beurteilung-5**Details:****Daten:**

aufgabenstellung Bitte beurteilen Sie die Probe nach Ihrem Geschmacksempfinden und kreuzen Sie die zutreffende Aussage an.

proben [721, 567, 123]
einordnungen ['mag ich besonders gern', 'mag ich besonders gern', 'mag ich besonders gern']
bemerkungen ['', '', '']

Test: konz_reihe-6**Details:****Daten:**

aufgabenstellung Probieren Sie die aufgelisteten Proben in der angegebenen Reihenfolge und kennzeichnen Sie jede getestete Probe mit einem Symbol in der Legende.

proben [888, 432, 654]
konzentration ['0', '0', '0']
bemerkungen ['', '', '']

Test: paar_vergleich-7**Details:****Daten:**

aufgabenstellung Ihnen liegen 2 Probensätze mit jeweils zwei Prüfproben vor. Beantworten Sie bitte für jedes Probenpaar die Prüffrage und tragen Sie die zutreffende Antwort in der Spalte "Antwort" entsprechend ein.

proben_1 [888, 432, 654]
proben_2 [777, 345]
ausgeprägte_probe_1 888
ausgeprägte_probe_2 777
bemerkung_1
bemerkung_2
erwartung_probe 888

Test: profilprüfung-8**Details:****Daten:**

Beurteilen Sie die Proben einzeln nach den nachfolgend aufgelisteten Kriterien. Ordnen Sie jeweils einen Intensitätswert zu. Konzentrieren Sie sich dabei jeweils nur auf die Wahrnehmung des angeführten Parameters. Tragen Sie die Proben auf der Linienskala von 0 bis 10 ein.

probe 567
kriterien ['Farbe', 'Geruch']
skalenwerte ['0', '0']