



Общество с ограниченной ответственностью Институт Повышения Квалификации
Дополнительного профессионального образования «Специалист»
117105, город Москва, Нагатинский 1-й проезд, дом 2, строение 6
Тел: 8(495)120-15-77, e-mail: info@dpocenter.ru
ИНН/КПП 7724494212/772401001, ОГРН 1197746698742

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО ИПК ДПО «Специалист»
Ю.С. Петрова



2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы
повышения квалификации:

«Органолептический анализ пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Цель - формирование у слушателей знаний по основам органолептического метода оценки качества товаров и использования его при проведении экспертизы продовольственных товаров и сырья.

Категория слушателей - сотрудники испытательных лабораторий (центров), осуществляющие контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья для его производства, товароведы, продавцы и другие лица, имеющие отношение к проведению оценки продукции по органолептическим показателям.

Срок обучения – 72 академических часа.

Форма обучения – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (без отрыва от производства, с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий – определяется совместно с Заказчиком (не менее 4 часов в день).

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	СРС	
1.	Общие сведения о науке органолептике пищевых продуктов и сырьевых компонентах при их производстве	8	6	2	
2.	Органолептическая характеристика как составляющая качества продовольственных товаров	8	6	2	
3.	Теоретические основы восприятия органолептических признаков товара	8	6	2	
4.	Тестирование дегустаторов по органолептическим (сенсорным) способностям	6	4	2	
5.	Методы дегустационного анализа при организации органолептического анализа продуктов и сырья	6	4	2	
6.	Система организации и проведения органолептического (сенсорного) анализа	6	4	2	

7.	Экспертная методология при органолептическом анализе и требования к экспертам дегустаторам	6	4	2	
8.	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе продукции и сырья	6	4	2	
9.	Взаимосвязь результатов органолептического и инструментального анализа	6	4	2	
10.	Нормативная (техническая) документация при проведении органолептического анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья	6	4	2	
Итоговая аттестация по учебному курсу		6	-	6	Зачет
Всего часов:		72	46	26	