



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 продуктов питания растительного происхождения»

Цель – формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции по проведению исследований (испытаний) в испытательных лабораториях, проводящих органолептические испытания пищевых продуктов.

Категория слушателей – руководители лабораторий и специалисты, непосредственно выполняющие работы, участвующие в работах по органолептическим исследованиям (испытаниям) продуктов питания.

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.	Показатели качества продуктов питания и методы их оценки	16	12	4	
2.	Психофизиологические основы органолептического анализа	16	12	4	
2.1.	Природа и факторы визуальных ощущений				
2.2.	Обонятельные и вкусовые ощущения				
2.3.	Осязательные и другие сенсорные ощущения				
3.	Теоретические основы органолептического анализа	17	13	4	
3.1.	Органолептические показатели продуктов питания				
3.2.	Методы органолептического анализа				
3.3.	Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа				

3.4.	Требования к испытательным лабораториям и условиям проведения органолептического анализа				
3.5.	Отбор и подготовка испытателей				
4.	Органолептический анализ продуктов питания растительного происхождения				
4.1.	Оценка органолептических показателей зерномучных товаров				
4.2.	Оценка органолептических показателей плодоовощных товаров				
4.3.	Оценка органолептических показателей крахмала и крахмалопродуктов	17	13	4	
4.4.	Оценка органолептических показателей сахара и его заменителей, меда				
4.5.	Оценка органолептических показателей кондитерских товаров				
Итоговая аттестация по учебному курсу		6	-	6	Зачет
Всего часов:		72	50	22	