**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения**

**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»**

**Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

**(ФБУЗ ФЦГиЭРоспотребнадзора)**

**Учебный план**

«Основы органолептического анализа пищевых продуктов»

название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (профессиональной переподготовки)

**Цель**: формирование базовых теоретических и практических знаний, повышение квалификации специалистов, участвующих в проведении органолептических испытаний пищевой продукции в целях оценки ее соответствия.

**Категория слушателей**: специалисты лабораторий с высшим или средним профессиональным образованием, участвующие в проведении органолептического анализа или специалисты (химики, микробиологи и иные), планируемые для включения в группу испытателей

**Срок обучения**: 40 академических часов с отрывом от работы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы | Количество часов при обучении | | | | Форма  контроля |
| всего | лекции | Практические занятия | Самостоятельное освоение |  |
| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | Теоретические и практические основы органолептического анализа. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Нормативные документы по органолептическому анализу. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Рекомендации по организации помещений для проведения органолептического анализа.  Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа.  Условия обеспечения объективных и воспроизводимых результатов. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Знакомство и оценка чувствительности рецепторов | 2 |  | 2 |  |  |
|  | Сенсорный и органолептический анализ, сходства и различия. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Оценка значимости стимула.  Пороги сенсорной чувствительности. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Исследование порогов сенсорной чувствительности. | 2 |  | 2 |  |  |
|  | Основные подходы к формированию группы испытателей. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость. | 4 | 4 |  |  |  |
|  | Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Оценка значимости стимула. | 2 |  | 2 |  |  |
|  | Органолептический анализ в контроле качества пищевых продуктов. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Органолептический анализ, как метод идентификации пищевой продукции. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Подбор оптимального метода сенсорного анализа.  Порядок представления образцов для анализа. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Применение различных методов в контроле качества | 2 |  | 2 |  |  |
|  | Анализ полученных результатов. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Оформление протокола органолептического анализа. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Организация работы лабораторий. Обеспечение качества лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. | 2 | 2 |  |  |  |
|  | Итоговый контроль | 2 |  | 2 |  | Собеседование |
|  | Количество часов | **40** | **30** | **10** |  |  |