

**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 ФЦГиЭ Роспотребнадзора)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. Главного врача

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

В.Г. Сенникова

«се» августа

2016г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**«ОСНОВЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф1ДПЗ.5-2/1 ПРОГРАММА	Издание № 3 Страница 1 из 11
-----------------------------	----------------------------------	---------------------------------

1. ЦЕЛЬ

Целью обучения по дополнительной образовательной профессиональной программе «Основы органолептического анализа пищевой продукции» (далее Программа) является повышение уровня профессиональных знаний и практических навыков специалистов, участвующих в проведении органолептических испытаний пищевой продукции в целях оценки ее соответствия методом органолептического анализа.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

К освоению Программы допускаются лица с высшим или средним профессиональным образованием, участвующие в проведении органолептического анализа, или специалисты, планируемые для включения в группу испытателей.

Освоение программы направлено на актуализацию знаний и навыков, соответствующих квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по образованию, занимаемой должности, специальности, профессионализму, компетентности и опыту работы, исходя из тематики настоящей Программы, установленных:

- в приказе Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

- в приказе Минздрава России от 08.10.2015 №707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

В результате обучения по Программе специалисты могут овладеть современными знаниями и практическими навыками в следующих направлениях:

- теоретические и практические основы органолептического анализа;
- сенсорный и органолептический анализ;
- пороги сенсорной чувствительности;
- исследования порогов сенсорной чувствительности;
- влияние внешних условий и индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость;
- основные подходы к формированию группы испытателей;

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора	Ф1ДПЗ.5-2/1 ПРОГРАММА	Издание № 3 Страница 2 из 11
-----------------------------	--------------------------	---------------------------------