

**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  
Главный врач  
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

« 20 » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**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
1.	Теоретические и практические основы органолептического анализа. Нормативные документы по органолептическому анализу	4	4			
3.	Рекомендации по организации помещений для проведения органолептического анализа. Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа	2	2			
4.	Знакомство и оценка чувствительности рецепторов	2		2		
5.	Сенсорный и органолептический анализ, сходства и различия	2	2			
6.	Классификация и характеристика методов сенсорного анализа. Теоретические основы восприятия, вкуса, цвета, запаха	2	2			
7.	Оценка значимости стимула. Пороги сенсорной чувствительности	2	2			
8.	Исследование порогов сенсорной чувствительности	2		2		

9.	Основные подходы к формированию группы испытателей. Влияние внешних условий на сенсорную восприимчивость. Влияние индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость	6	6			
10.	Оценка значимости стимула	2		2		
11.	Органолептический анализ в контроле качества пищевых продуктов. Органолептический анализ, как метод идентификации пищевой продукции	4	4			
12.	Подбор оптимального метода сенсорного анализа. Порядок представления образцов для анализа	2	2			
13.	Применение различных методов в контроле качества	2		2		
14.	Анализ полученных результатов. Оформление протокола органолептического анализа	4	4			
15.	Организация работы лабораторий. Обеспечение качества лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009	2	2			
16.	Итоговый контроль	2		2		Экзамен
17.	Количество часов	40	30	10		

**В учебный план могут быть внесены изменения и дополнения.**