**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)**

**Учебный план**

«Органолептический анализ и определение мутности питьевой воды»

название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (профессиональной переподготовки)

**Цель**: повышение уровня профессиональных знаний и практических навыков специалистов, участвующих в проведении органолептического анализа и определении мутности питьевой воды в целях оценки ее соответствия установленным требованиям.

**Категория слушателей**: специалисты с высшим и средним специальным образованием, участвующие в проведении органолептического анализа и исследований по определению мутности питьевой воды, а также специалисты, планируемые для включения в группу испытателей

**Срок обучения**: 32 академических часа 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 | 2 | 2 |  |  |  |
| 2. | Нормативные документы по органолептическому анализу | 2 | 2 |  |  |  |
| 3.  4. | Рекомендации по организации помещений для проведения органолептического анализа  Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа. Условия обеспечения объективных и воспроизводимых результатов | 2 | 1 | 1 |  |  |
| 5. | Знакомство и оценка чувствительности рецепторов | 4 |  | 4 |  |  |
| 6. | Применение различных методов оценки сенсорной чувствительности | 4 |  | 4 |  |  |
| 7. | Исследование порогов сенсорной чувствительности | 2 |  | 2 |  |  |
| 8. | Основные подходы к формированию группы испытателей | 2 | 2 |  |  |  |
| 9. | Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость | 2 | 2 |  |  |  |
| 10. | Мутность - органолептический показатель качества воды. Методы определения мутности в питьевой воде | 2 | 2 |  |  |  |
| 11. | Оборудование для определения показателя мутности. Порядок проведения анализа | 2 |  | 2 |  |  |
| 12. | Организация работы лабораторий. Обеспечение качества лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025 | 2 | 2 |  |  |  |
| 13. | Обработка полученных результатов. | 2 |  | 2 |  |  |
| 14. | Оформление результатов анализа | 2 |  | 2 |  |  |
| 15. | Итоговый контроль | 2 |  | 2 |  | Собеседование |
|  | Количество часов | 32 | 13 | 19 |  |  |

**Итого: 32 академических часа.**

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