

**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:

Врио главного врача

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

Н.Н. Захарова

«24» декабря 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основы органолептического анализа пищевой продукции

название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций испытателей при оценке органолептических характеристик пищевой продукции.

Категория обучающихся: специалисты со средним профессиональным и (или) высшим образованием, участвующие в проведении органолептического анализа, а также кандидаты в группу испытателей.

Трудоемкость обучения: 40 академических часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ, С ****	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретические и практические основы органолептического анализа. Нормативно-правовая база, регламентирующая органолептический анализ	4	4			
2.	Рекомендации по организации помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа. Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа	2	2			
3.	Визуальные, обонятельные, вкусовые, осязательные и другие сенсорные ощущения	2			2	
4.	Сенсорный и органолептический анализ, сходства и различия	2	2			
5.	Классификация и характеристика методов сенсорного анализа. Теоретические основы восприятия, вкуса, цвета, запаха	2	2			
6.	Оценка значимости стимула. Пороги сенсорной чувствительности	2	2			
7.	Исследование порогов сенсорной чувствительности	2			2	

8.	Основные подходы к формированию группы испытателей. Влияние внешних условий на сенсорную приемчивость. Влияние индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную приемчивость	4	4			
9.	Оценка значимости стимула	2			2	
10.	Органолептический анализ в контроле качества пищевых продуктов. Органолептический анализ, как метод идентификации пищевой продукции	4	4			
11.	Подбор оптимального метода сенсорного анализа. Порядок представления образцов для анализа	2	2			
12.	Применение различных методов в контроле качества по органолептическим показателям	2			2	
13.	Анализ полученных результатов. Оформление протокола органолептического анализа	4	4			
14.	Формирование навыков проведения органолептического анализа пищевой продукции	2			2	
15.	Организация работы лабораторий. Обеспечение качества лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.	2	2			
16.	Итоговая аттестация	2			2	Экзамен
	Количество часов	40	28		12	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С**** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 40 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.