**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**

**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.) | Видыконтроля |
| 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 восприимчивость. Влияние индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость | 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.**