



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АНО ДПО «ЭКСПЕРТ»
Н.И. Стрига
«07» июля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации

«Органолептический анализ продуктов питания»

Цель – формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции по проведению исследований (испытаний) в испытательных лабораториях, проводящих органолептические испытания пищевых продуктов.

Категория обучающихся – работники лаборатории, непосредственно выполняющие работы/участвующие в работах по органолептическим исследованиям (испытаниям) пищевых продуктов.

Трудоемкость – 72 ак.ч.

Форма обучения – заочно (с применением ДОТ)

Режим занятий – не более 4 ак.ч. в день

Документ о квалификации – Удостоверение о повышении квалификации

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во ауд. часов	В том числе		Форма отчет- ности
			Лекции	Практич. занятия	
1	Показатели качества продуктов питания и методы их оценки	1	1	-	-
2	Психофизиологические основы органолептического анализа				
2.1	Природа и факторы визуальных ощущений	18	14	4	-
2.2	Обонятельные и вкусовые ощущения				
2.3	Осязательные и другие сенсорные ощущения				
3	Теоретические основы органолептического анализа				
3.1	Органолептические показатели продуктов питания	20	14	6	-
3.2	Методы органолептического анализа				
3.3	Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа				
3.4	Требования к испытательным лабораториям и условиям проведения органолептического анализа				
3.5	Отбор и подготовка испытателей				
4	Органолептический анализ продуктов питания				
4.1	Органолептическая оценка продовольственных товаров растительного происхождения	31	25	6	-
4.2	Органолептическая оценка продовольственных товаров животного происхождения				
4.3	Органолептическая оценка продовольственных товаров смешанного происхождения				
	Итоговая аттестация	2	-	-	зачет
	Итого:	72	54	16	