

Бюджетное учреждение Удмуртской Республики  
«Удмуртский ветеринарно-диагностический центр»



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного  
сырья, пищевых продуктов и воды»**

Ижевск, 2019

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья,  
пищевых продуктов и воды»

### I. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Цель - совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, направленных на формирование теоретических знаний в области методологии органолептического анализа, а также практических навыков по оценке органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

Программа разработана с учетом профессионального стандарта 13.012 «Ветеринарный врач» (Утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от "23" августа 2018 г. N 547н).

### II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения Программы у слушателя должны быть усовершенствованы и (или) сформированы следующие профессиональные компетенции:

- проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности (ПК-1);

- проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции (ПК-2);

- проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3).

Слушатель должен сформировать следующие умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности:

#### **Знать:**

- теоретические и практические основы органолептического анализа, нормативно-правовую базу;

-сенсорную характеристику продовольственных товаров, терминологию; психофизиологические основы органолептики;

-основные методы органолептического анализа;

-сенсорный контроль качества пищевых продуктов;

-сенсорную характеристику растительного, животного и рыбного сырья для производства продуктов питания;

- факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа;

#### **Уметь:**

- организовать экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням;

- по органолептическим показателям определять качество пищевых продуктов и воды, делать заключение об их соответствии требованиям нормативных документов;

- производить отбор проб продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды для органолептического анализа; подготавливать образцы к проведению сенсорной оценки;

- подготавливать инструменты и оборудование лаборатории к анализу;

**Владеть:**

- методиками проведения различных видов сенсорного анализа;

- обработкой результатов органолептических испытаний продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды;

- правилами заполнения карт, журналов и других документов.

### III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

##### программы повышения квалификации

«Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды»

**Цель:** совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, направленных на формирование теоретических знаний в области методологии органолептического анализа, а также практических навыков по оценке органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов

**Категория слушателей:** специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование

**Срок обучения:** 72 часа

**Форма обучения:** очно-заочная

**Итоговая аттестация:** экзамен

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Семинары	Самостоятельная работа
1	<b>Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика продовольственных товаров. Психофизиологические основы органолептики</b>	14	2	2	10
2	<b>Нормативная документация в области органолептического анализа и методов</b>	8	2	2	4

	<b>испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции</b>				
3	<b>Методы органолептического анализа. Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний. Обработка результатов органолептических испытаний</b>	10	2	2	6
4	<b>Требования и методика органолептической оценки пищевых продуктов по группам товаров</b>	30	4	16	10
5	<b>Органолептическая оценка воды</b>	8	2	2	4
6	<b>Промежуточная аттестация</b>	-	Зачет		
7	<b>Итоговая аттестация</b>	2	Экзамен		
8	<b>ИТОГО</b>	72	12	24	34

### 3.2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы повышения квалификации

«Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды»

**Цель:** совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, направленных на формирование теоретических знаний в области методологии органолептического анализа, а также практических навыков по оценке органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов

**Категория слушателей:** специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование

**Срок обучения:** 72 часа

**Форма обучения:** стажировка

**Итоговая аттестация:** экзамен

№ п/п	Наименование модуля	Всего часов	В том числе		
			Лекции	Семинары	Стажировка
1	<b>Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика продовольственных товаров. Психофизиологические основы органолептики</b>	14	-	-	14
2	<b>Нормативная документация в области органолептического анализа и методов испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции</b>	8	-	-	8
3	<b>Методы органолептического анализа. Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний. Обработка результатов органолептических</b>	10	-	-	10

	<b>испытаний</b>				
4	<b>Требования и методика органолептической оценки пищевых продуктов по группам товаров</b>	30	-	-	30
5	<b>Органолептическая оценка воды</b>	8	-	-	8
6	<b>Промежуточная аттестация</b>	-	Зачет		
7	<b>Итоговая аттестация</b>	2	Экзамен		
8	<b>ИТОГО</b>	72	-	-	70

### **3.3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) повышения квалификации «Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды»**

Модуль «Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика продовольственных товаров. Психофизиологические основы органолептики» включает в себя следующие разделы:

- Показатели качества продуктов питания;
- Органолептические показатели продуктов питания;
- Сенсорная характеристика, как составляющая качества пищевых продуктов;
- Психофизиологические основы органолептики;
- Природа и виды сенсорных ощущений (визуальные, обонятельные, вкусовые, осязательные);
- Ощущения и их свойства;
- Определение различных уровней интенсивности раздражителя;
- Оценка зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности испытателей.

Модуль «Нормативная документация в области органолептического анализа и методов испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции» включает в себя:

- Нормативно-правовые документы в области органолептического анализа (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТы и т.р.);
- Требования к лабораториям, выполняющим работы в области органолептического анализа в соответствии с ГОСТ Р 53701-2009;
- Организация органолептического анализа;
- Требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам.

Модуль «Методы органолептического анализа. Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний. Обработка результатов органолептических испытаний» знакомит слушателей со следующими разделами:

- Методы органолептического анализа. Систематика сенсорных методов. Потребительские, аналитические методы;

- Методы приемлемости и предпочтения;
- Различительные методы;
- Описательные методы;
- Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний;
- Обработка результатов органолептических испытаний. Виды балловых шкал. Статистическая обработка результатов. Заполнение журналов;

- Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа.

Модуль «Требования и методика органолептической оценки пищевых продуктов по группам товаров» включает в себя следующие разделы:

- Органолептический анализ рыбы и морепродуктов;
  - Органолептический анализ молока и молочных продуктов;
  - Органолептический анализ мяса, мясных продуктов, птицы и продукции на её основе;
  - Органолептический анализ хлеба и хлебобулочных изделий;
  - Органолептический анализ фруктов и овощей;
  - Органолептический анализ пищевых масел и жиров;
  - Органолептическая оценка качества продукции общественного питания;
  - Органолептический анализ вин. Дегустация;
  - Органолептический анализ чая, кофе, какао;
  - Органолептический анализ пряностей и приправ, пищевых добавок;
  - Органолептический анализ напитков;
  - Органолептический анализ сахара и продуктов из сахара, шоколада.
- Модуль «Органолептическая оценка воды» раскрывает вопросы:
- Органолептическая оценка воды;
  - Методы определения запаха, вкуса и мутности;
  - Особенности проведения анализа различных категорий вод;
  - Ведение документации.

#### IV. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Процесс обучения предусматривает теоретическое обучение и семинарские занятия в ветеринарно-диагностической лаборатории, размещенной по адресу: 426039, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Воткинское шоссе, 29. Помещение, используемое для образовательного процесса, находится в здании БУ УР «Удмуртский ветеринарно-диагностический центр» на 3 этаже, литер «А», помещение №13 (актовый зал). Общая площадь помещения (учебного класса) составляет 83,5 кв.м. Учебный класс оборудован столами и стульями, установленными в два ряда, столом для преподавателя, доской, кафедральной стойкой. Для демонстрации

лекционного материала размещен ноутбук Lenovo с проектором и экраном.

## V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

### Рекомендуемая литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров	Т.Г. Родина	Москва Издательский центр «Академия», 2004 г.
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	П.В. Житенко	Москва «Агропромиздат», 1989г.
3	Ветеринарное законодательство I, II, III и IV тома	А.Д. Третьяков	Москва «Колос», 1973г.
4	Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин	Т.Ю. Дуборасова	Москва «Дашков и Ко», 2009г.
5	Органолептический анализ продуктов питания	В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере	Москва изд-во РГАУ МСХА им. Тимирязева, 2010 г.
6	Органолептические свойства молока и молочных продуктов	В.П. Шидловская	Москва «Колос», 2000г.
7	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания	А.А. Вытовтов	Санкт-Петербург ГИОРД, 2010 г.
8	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров	Т.Г. Родина	Москва ИНФРА-М, 2011г.
9	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения	Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова	Москва ИНФРА-М, 2012г.

Для обучения используется действующая нормативная документация (Федеральные Законы, Приказы, ГОСТы) профессиональной справочной системы «КонсультантПлюс» (<http://www.consultat.ru/>), к которой имеется полный доступ:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза № 880 от 09.12.2011 г.).

2. ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь».

3. ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ».

4. ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений».

5. ГОСТ ISO 13300-1-2015 «Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала».

6. ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой

отобранных испытателей и экспертов-испытателей (с Поправкой)».

7. ГОСТ ISO 5496-2014 «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов».

8. ГОСТ ISO 3972-2014 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности».

9. ГОСТ ISO 13299-2015 «Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля».

10. ГОСТ ISO 16820-2015 «Органолептический анализ. Методология. Последовательный анализ».

11. ГОСТ Р 53159-2008 (ИСО 4120:2004) «Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника».

12. ГОСТ Р 53161-2008 (ИСО 5495:2005) «Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения».

13. ГОСТ ISO 8588-2011 «Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А».

14. ГОСТ ISO 11037-2013 «Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов».

15. ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки».

16. ГОСТ 29128-91 «Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества».

17. ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (с Поправкой)».

18. ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей».

19. ГОСТ Р 51944-2002 «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы».

20. ГОСТ 31470-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».

21. ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей»

22. ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб».

23. ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей».

24. ГОСТ Р ИСО 707-2010 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб».

25. ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов».

26. ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты.



Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки».

27. ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха».

28. ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей».

29. ГОСТ 31720-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа».

30. ГОСТ 30364.0-97 «Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа».

31. ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста».

32. ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества».

33. ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей».

34. ГОСТ 5667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».

35. ГОСТ 12576-2014 «Сахар. Методы органолептического анализа».

36. ГОСТ 8756.1-2017 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема».

37. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности».

38. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

## VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы дополнительного профессионального образования

№ п/п	Наименование программы	Категория слушателей	Группа	Кол-во часов	Сроки	Форма обучения
1	2	3	4	5	6	7
1.	«Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды»	специалисты, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование	00-С	72	согласно годовому плану курсов повышения квалификации	очно-заочная

## VII. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценка качества освоения Программы слушателями включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию.

Текущий контроль осуществляется в ходе обучения, он позволяет определить уровень освоения слушателем отдельных понятий учебного материала и скорректировать дальнейшее изучение дисциплины. Текущий контроль проводится по инициативе преподавателя и представляет собой опрос.

При реализации программы в форме стажировки текущий контроль успеваемости проводится наставником ежедневно и регистрируется в дневнике стажера, что позволяет определить уровень освоения слушателем отдельных ГОСТов, инструкций, методик.

Промежуточный контроль успеваемости представляет собой устный зачет, по результатам которого выставляются отметки по двухбалльной («зачтено», «не зачтено») системе оценок.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена (тестирования), в ходе которого устанавливается уровень теоретической и практической подготовки специалистов для выполнения профессиональных задач и соответствие их подготовки заявленным Программой компетенциям.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно завершившие освоение Программы.

Результаты экзамена оцениваются по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» «неудовлетворительно» и отражаются в ведомости итоговой аттестации.

Лица, не прошедшие итоговую аттестацию, имеют возможность повторно сдать экзамен, согласовав время с преподавателем.

### **Список тем для самостоятельного изучения по Программе**

1. ГОСТ ISO 5492-2014 «Органолептический анализ. Словарь».
2. Показатели качества продуктов питания.
3. Органолептические показатели продуктов питания.
4. Сенсорная характеристика, как составляющая качества пищевых продуктов.
5. Ощущения и их свойства. Теории восприятия запахов. Законы теории цвета. Механизм восприятия зрительных ощущений.
6. Нормативные документы, регламентирующие проведение органолептического анализа.
7. Потребительские и аналитические методы органолептического анализа.
8. Методы приемлемости и предпочтения.
9. Различительные методы.
10. Описательные методы.
11. Органолептический анализ фруктов и овощей.

12. Органолептический анализ пищевых масел и жиров.
13. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
14. Органолептический анализ вин. Дегустация.
15. Органолептический анализ чая, кофе, какао.
16. Органолептический анализ пряностей и приправ, пищевых добавок.
17. Органолептический анализ напитков.
18. Органолептический анализ сахара и продуктов из сахара, шоколада.

### **Вопросы к зачету**

1. Понятие об органолептическом анализе: определение, цели, задачи.
2. Сенсорная характеристика продовольственных товаров.
3. Классификация органолептических показателей качества продуктов.
4. Ощущения и их виды.
5. Механизм восприятия зрительных ощущений.
6. Обонятельная сенсорная система. Виды и интенсивность запахов.
7. Механизм восприятия вкусовых ощущений.
8. Виды вкусов и соответствующих вкусовых стимулов.
9. Осязательные ощущения, их роль в сенсорном анализе продовольственных товаров.
10. Ароматобразующие и вкусовые вещества.
11. Классификация методов сенсорного анализа.
12. Качественные методы сенсорного анализа.
13. Методы потребительской оценки.
14. Количественные методы.
15. Описательные методы.
16. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа.
17. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
18. Методика органолептического анализа фруктов и овощей.
19. Методика органолептического анализа пищевых масел и жиров.
20. Методика органолептического анализа качества продукции общественного питания.
21. Методика органолептического анализа вин.
22. Методика органолептического анализа чая, кофе, какао.
23. Методика органолептического анализа пряностей и приправ, пищевых добавок.
24. Методика органолептического анализа напитков.
25. Методика органолептического анализа сахара и продуктов из

сахара, шоколада.

### **Тестовые задания для проведения итоговой аттестации**

1. Лицо, которое благодаря своим знаниям или практическому опыту является компетентным, чтобы высказывать свое мнение в той области, в которой к нему/ней обращаются за консультацией:

1. Эксперт
2. Отобранный испытатель
3. Дегустатор
4. Органолептический испытатель
5. Подготовленный испытатель

2. Комплекс ароматических соединений, который образуется при технологических процессах формирования продукта:

1. Аромат
2. Букет
3. Запах
4. Ароматизатор
5. Пряность

3. Неправильное восприятие запахов, нарушение дифференцировки называется:

1. anosmia
2. hyposmia
3. parosmia
4. обонятельная агнозия
5. гиперосмия

4. Параметр цвета, характеризующий его чистоту:

1. Тон
2. Цвет
3. Насыщенность
4. Светлота
5. Контраст

5. Оптимальная температура в помещении при проведении дегустации должна быть в пределах:

1. 23-25<sup>0</sup>С
2. 20-22<sup>0</sup>С
3. 18-20<sup>0</sup>С
4. ниже 18<sup>0</sup>С
5. выше 25<sup>0</sup>С

6. При оценке качества молочных продуктов очередность образцов поступает на дегустацию в следующем порядке:

1. масло
2. мороженое
3. сыры

4. цельномолочные
5. консервы
7. При наличии каких факторов испытатели не допускаются к дегустации:
  1. плохое настроение
  2. курение
  3. стресс
  4. близорукость
  5. зубная боль
8. К посторонним запахам относятся:
  1. нефтепродуктов
  2. иодистый
  3. лекарственный
  4. гнилостный
  5. селедочный
9. Какой метод основан на определении степени приятности или неприятности свойств пищевого продукта
  1. Методы приемлемости и предпочтения
  2. Балловый метод
  3. Метод «парного сравнения»
  4. Метод индекса разбавления
  5. Метод гедонической шкалы
10. Замороженные образцы подвергают органолептическому испытанию после размораживания до температуры:
  1. комнатной температуры
  2. не ниже минус  $1,5^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  3. не ниже минус  $10^{\circ}\text{C}$  в центре
  4. не ниже  $4^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
  5. не ниже  $10^{\circ}\text{C}$  в любой точке измерения
11. Свежее мясо на разрезе должно иметь следующие органолептические показатели:
  1. слегка влажные
  2. оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге
  3. слегка липкое
  4. с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
  5. цвет свойственный данному виду мяса
12. Красный цвет молока обусловлен:
  1. развитием аэробных бесспорных бактерий
  2. особенностями породы
  3. примесью крови
  4. реакцией с молочным оборудованием
  5. разбавлением
13. Какие показатели запаха, вкуса и цвета допускаются в молоке:
  1. сладковатый привкус
  2. красноватый оттенок
  3. синеватый оттенок

4. светло-кремовый оттенок
5. кормовой привкус
14. Каким образом проводят органолептическую оценку запаха сыра:
  1. сыр помещают в емкость с крышкой, при открывании которой активно вдыхают
  2. нарезают мелкими кусочками
  3. подогреть до определенной температуры
  4. нюхая пробу разломав ее перед носом эксперта
  5. нюхая кусок или столбик сыра
15. Запах охлажденной, подмороженной и мороженой рыбы определяют:
  1. на поверхности
  2. после вскрытия
  3. в жабрах
  4. на разрезе
  5. после варки
16. Органолептические испытания быстросозревающих пресервов проводят не ранее, чем через:
  1. 10 дней после их изготовления
  2. 5 дней после их изготовления
  3. сразу после изготовления
  4. 7 дней после изготовления
  5. не имеет значения
17. К дефектам хлеба относятся:
  1. излишняя плотность
  2. после надавливания мякиш восстанавливается
  3. разрыв мякиша
  4. без комочков и следов непромеса
  5. эластичность
18. Запах воды определяют при температуре:
  1. 18<sup>0</sup>С
  2. 25<sup>0</sup>С
  3. 60<sup>0</sup>С
  4. 20<sup>0</sup>С
  5. 100<sup>0</sup>С
19. Интенсивность вкуса и привкуса воды оценивают:
  1. по 5-бальной системе
  2. по 10-бальной системе
  3. по 20-бальной системе
  4. по 100-бальной системе
  5. не оценивается по бальной системе
20. Какая информация должна быть внесена в чек – листы определения характеристик образца:
  1. дата, время, условия выполнения проведения испытания
  2. наименование НД на метод исследования
  3. производитель

4. наименование НД на продукцию
5. срок хранения продукта

## VIII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Программа дополнительного профессионального образования рассчитана на повышение квалификации руководителей и специалистов лабораторий, технологических служб, служб контроля качества и маркетинга, инженеров-технологов по разработке нового ассортимента, имеющих среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Объем Программы составляет 72 академических часа.

К проведению занятий привлекаются как штатные сотрудники учреждения, так и преподаватели, с которыми заключены договоры на проведение учебных занятий.

Основанием для комплектования учебных групп служат заявки на обучение, договоры об оказании платных образовательных услуг по дополнительным образовательным программам.

Количество учебных групп формируется в зависимости от количества поданных заявок на обучение.

Реализация Программы повышения квалификации может проводиться в форме стажировки, которая может носить как индивидуальный, так и групповой характер.

Кураторами стажера назначаются штатные сотрудники учреждения, имеющие большой практический опыт в проведении органолептического анализа.

По окончании курсов повышения квалификации проводится анкетирование слушателей курса с целью изучения качества реализации Программы и удовлетворения образовательных потребностей.

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Лицам, освоившим часть Программы, выдается справка о периоде обучения.

Начальник отдела подготовки кадров БУ УР «УВДЦ»

А.С. Вострухина