

УТВЕРЖДАЮ
Директор БУ УР «УВДЦ»
О.Н. Милаева
«29» 2019 г.



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
1	Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика продовольственных товаров. Психофизиологические основы органолептики	14
2	Нормативная документация в области органолептического анализа и методов испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции	8
3	Методы органолептического анализа. Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний. Обработка результатов органолептических испытаний	10
4	Требования и методика органолептической оценки пищевых продуктов по группам товаров	30
5	Органолептическая оценка воды	8
14	Промежуточная аттестация	Зачет
15	Итоговая аттестация	Экзамен
16	ИТОГО	72