

Аннотация к программе повышения квалификации «Органолептические (сенсорные) исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды»

Форма обучения – очно-заочная, стажировка

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ 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.

Задачи программы:

Процесс изучения Программы направлен на совершенствование или формирование новых профессиональных компетенций слушателей:

- 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).

Структура программы

Объем программы составляет 72 академических часа.

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих модулей:

№ 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

Требования к результатам освоения программы

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.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Оценка качества освоения Программы слушателями включает промежуточный контроль успеваемости (зачет) и итоговую аттестацию (экзамен).

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