|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование программы** | Органолептические методы исследований пищевых продуктов и продовольственных товаров |
| Специальность | Санитарно-гигиенические лабораторные исследования |
| Объём (в академических часах) | 72 |
| Форма обучения | Очная, заочная |
| Применение дистанционных образовательных технологий и электронного обучения | Да |
| Применение симуляционного обучения | Нет |
| Наличие стажировки | Нет |
| Кто может быть допущен к обучению по программе повышения квалификации по специальности «» | Врач-специалист учреждения госсанэпидслужбы, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, химик-эксперт медицинской организации, инженер. |
| Форма итоговой аттестации | Зачет |
| Документ, выдаваемый по результатам освоения программы | Удостоверение о повышении квалификации |
| Содержание программы | Общие сведения об органолептике пищевых продуктов и сырьевых компонентов  при их производстве  Психофизиологические основы органолептического анализаЭкспертная методология в дегустационном анализе |
| Краткая аннотация программы | Совершенствование форм и методов органолептических исследований пищевых продуктов и продовольственных товаров |