**Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Основы органолептического и сенсорного анализа питьевой воды»**

Продолжительность обучения: 72 академических часов, 2 з.е.

| **№****n\n** | **Название и темы рабочей программы** | **Трудоёмкость****(акад. час)** | **Формы обучения** | **Формируемые компетенции** | **Форма контроля** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Лекции** | **СЗ/ПЗ** | **ОСК** | **Стажировка** | **ДО** |
| **1.** | **Рабочая программа учебного модуля 1 «*Основы органолептики*»** |
| 1.1 | Природа и факторы визуальных ощущений | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.2 | Обонятельные и вкусовые ощущения  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.3 | Осязательные и другие сенсорные ощущения  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| **2** | **Рабочая программа учебного модуля 2 «*Органолептический анализ воды*»** |
| 1.4 | Органолептические показатели качества воды  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.5 | Требования к испытательным лабораториям и условиям проведения органолептического анализа  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.6 | Требования к персоналу лабораторий проведения органолептического анализа  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.7 | Основные методы анализа воды | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1  | ПК |
| 1.8 | Классификация воды  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК |
| 1.9 | Основные методы отбора проб для проведения органолептического анализа  | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК |
| 1.10 | Основные методы проведения органолептического анализа воды | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК |
| 1.11 | Методы проведения органолептического анализа воды в соответствии с ГЭЭОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая Методы определения запаха, вкуса и мутности» | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК |
| **1.12** | **Итоговая аттестация** | 6 |  |  |  |  |  |  | ПК-1  | ТестиТестирование, ситуационные задачи |
| **Всего** |  | **6** | **66** | **22** | **44** |  |  |  |  | **72** |