**Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Органолептические методы исследований пищевых продуктов и продовольственных товаров»**

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 | Общие сведения о науке органолептике пищевых продуктов и сырьевых компонентах при их производстве | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.2 | Органолептическая характеристика как составляющая качества продовольственных товаров | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.3 | Теоретические основы восприятия органолептических признаков товара Органолептическая характеристика как составляющая качества продовольственных товаров: классификация качественных признаков продовольственных товаров: показатели назначения, технологичности, сохраняемости, эстетические и другие факторы, влияющие на качество; | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.4 | Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров: общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания; современные представления и классификации вкусов и запахов; ключевая и композиционная природа запаха. | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.5 | Тестирование дегустаторов по органолептическим (сенсорным) способностям: тестирование зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.6 | Методы дегустационного анализа: систематизация методов дегустационного анализа; характеристика потребительских и аналитических методов; преимущества и возможности методов для решения конкретных задач; оценка достоверности результатов; перспективы баллового и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| 1.7 | Система организации и проведения сенсорного анализа: требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | ПК-1 | ПК | |
| **2** | **Рабочая программа учебного модуля 2 «*Органолептический анализ продуктов и продовольственного сырья*»** | | | | | | | | | | |
| 1.8 | Экспертная методология при органолептическом анализе и требования к экспертам дегустаторам | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК | |
| 1.9 | Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе: ознакомление с традиционными балловыми шкалами, включенными в нормативную документацию | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК | |
| 1.10 | Взаимосвязь результатов органолептического и инструментального анализа | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК | |
| 1.11 | Нормативная (техническая) документация при проведении органолептического анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья | | 6 | 2 | 4 |  |  |  | **ПК-1** | ПК | |
| **1.12** | **Итоговая аттестация** | 6 |  |  |  |  |  |  | ПК-1 | Тести  Тестирование, ситуационные задачи | |
| **Всего** |  | **6** | **66** | **22** | **44** |  |  |  |  | **72** | |