



**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Региональная система специальной подготовки»  
(АНО ДПО «РССП»)**

**Аннотация**

к дополнительной профессиональной образовательной программе повышения квалификации  
**«Органолептический анализ пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

продуктов и продовольственного сырья» направлена на совершенствование и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний продукции.

Программа данного курса рассчитана на лиц занимающихся проведением испытаний пищевых продуктов и сырья для их производства в испытательных лабораториях (центрах), различных форм и направлений, а также товароведов, продавцов и иным лиц, занимающихся оценкой органолептических показателей продукции и сырья. В основу разработки программы были положены Закон «Об образовании в РФ», нормативные документы Министерства образования РФ, документация ИСО/МЭК, приказ Минэкономразвития РФ «Об утверждении критериев аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) и требований к ним и иных документах по данной тематике.

Программа повышения квалификации «Органолептический анализ пищевых продуктов и продовольственного сырья» разработана и утверждена Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Региональная система специальной подготовки» с учетом Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного постановлением Минтруда России от 21 августа 1998г. №37 (с изменениями и дополнениями). Раздел I. Общеотраслевые квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях. 1. Должности руководителей. Начальник исследовательской лаборатории. Начальник производственной лаборатории. 2. Должности специалистов. Инженер-испытатель. Инженер-лаборант. Техник лаборант.

Наряду с физико-химическими инструментальными методами анализа большое значение имеет органолептическая оценка качества пищевых продуктов. Результаты органолептического анализа всегда являются решающими при определении качества новых или традиционно производимых продуктов вне зависимости от их пищевой ценности. Органолептический контроль необходим также при введении новых ускоренных технологических процессов получения традиционных продуктов питания.

В нашей стране используются различные методы органолептического контроля качества традиционных продуктов питания, главным образом для оценки мясомолочных продуктов, хлебобулочных и винно-водочных изделий. В настоящее время с расширением производства текстурированных пищевых продуктов встает вопрос о создании специальных органолептических методов анализа, способных выявить вкусовые особенности населения страны в целом и с учетом национальных особенностей и традиций в выборе пищи.

Исторически органолептические методы исследования возникли и развивались для удовлетворения потребностей пищевой промышленности и были призваны обеспечить стандартность таких характеристик выпускаемых продуктов, как привлекательный внешний вид, текстура, полноценный аромат и приятный гармоничный вкус. Решались также задачи выявления типичных пороков в органолептических свойствах продукта при нарушении отдельных стадий технологического процесса. Возникла необходимость постоянных и длительных тренировок дегустаторов на конкретных образцах того или иного пищевого продукта. Обучение дегустаторов, т. е. лиц, способных участвовать в органолептическом анализе, является обязательным условием при оценке органолептических свойств продукта или при определении отклонения этих свойств у

образцов, не отвечающих требованиям установленного нормативными (техническими) документами.

Особые трудности возникают при органолептической оценке новых структурированных продуктов. Они усугубляются тем, что в этом случае нет привычного для дегустатора «стандарта», с которым обычно он сравнивает свои ощущения. Поэтому часто наблюдалось несоответствие между низкой оценкой качества нового продукта, данной группой традиционно подготовленных дегустаторов, и успехом, которым он пользовался у потребителя. Возникла необходимость в разработке таких методов отбора дегустаторов, которые позволили бы сформировать группы, способные отражать вкусовое предпочтение широкого слоя населения и не требовать длительных дорогостоящих тренировок. При таком подборе дегустаторов нужно пользоваться психофизическими методами исследования сенсорной чувствительности человека.

Для правильной организации органолептических оценок необходимо иметь единую методику проверки сенсорной чувствительности лиц, которые будут участвовать в анализе. При этом нужно учитывать наряду с психологическими также физиологические особенности человека, такие, как способность различать и запоминать запахи. Человек может различать по запаху 17 000 веществ, притом, что не обнаружено двух химических соединений с полностью идентичными запахами. Предъявленные одновременно соединения, близкие по запаху, всегда распознаются. Память на аромат образца со всеми нюансами существует очень короткий период времени, в среднем 20-30 с. Далее, в долговременной памяти человека закрепляются только основные тона аромата, а вернее впечатление о его характере и положительных или отрицательных эмоциях, вызванных им. Отсутствие способности закреплять в памяти на длительное время все оттенки предъявляемого пахучего образца связано, по-видимому, с тем, что природные продукты, которые человек привык употреблять в пищу, не имеют строго идентичного состава всех ароматобразующих веществ. Например, число отдельных компонентов в запахе приготовленного мяса может меняться в зависимости от ряда факторов: условий кормления и содержания скота, возраста, пола, способа приготовления блюда, времени года и т. д. Аромат хлеба зависит от качества и количества сырья, технологии приготовления теста, условий выпечки и других факторов. Именно по основным, наиболее постоянным тонам аромата (базисный аромат) в сочетании с текстурой, цветом и вкусом продукта человек оценивает его полезность и доброкачественность.

Для объективной органолептической оценки качества пищевых продуктов следует использовать единый унифицированный способ отбора и профессиональной переподготовки дегустаторов с учетом психологических и физиологических особенностей, который позволил бы отбирать лиц с сенсорной чувствительностью без патологии, высокой распознавательной способностью и устойчивостью мнения.

В данном курсе по дополнительной профессиональной образовательной программе повышения квалификации сотрудников испытательных лабораторий (центров) «Органолептический анализ пищевых продуктов и сырья» рассматриваются общие вопросы научного подхода к обучению слушателей методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного (органолептического) анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Освоение курса по дополнительной профессиональной образовательной программе повышения квалификации сотрудников испытательных лабораторий (центров) «Органолептический анализ пищевых продуктов и сырья» складывается из следующих звеньев:

- дать слушателям научную информацию и привить практические навыки организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров и сырья;
- показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов, рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат, психофизиологические основы органолептики;
- рассмотреть взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа, научно обоснованные методы органолептического анализа;

- изучить требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Активному усвоению учебного материала курса способствует деловая игра по разработке и испытанию балловой шкалы для дегустационного анализа пищевого продукта и тестирование слушателей на вкусовой дальтонизм.

**Цель** - формирование у слушателей знаний по основам органолептического метода оценки качества товаров и использования его при проведении экспертизы продовольственных товаров и сырья.

**Планируемые результаты обучения:**

Слушатели должны усвоить основные понятия и идеи курса, при осуществлении органолептического анализа (испытаний) пищевых продуктов и сырья; ознакомиться с нормативными документами в области органолептического анализа; научиться методам органолептического анализа продукции и сырья с использованием основного содержания курса.

**Формирование новых профессиональных компетенций:**

- умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;

- способность использовать знания основных естественнонаучных законов естественнонаучных для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, с помощью органолептических методов анализа;

В результате освоения курса слушатель должен:

**знать:** требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров;

**уметь:** определить номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат, психофизиологические основы органолептики конкретных товаров и сырья, и использовать это в экспертизе и оценки качества товаров;

**владеть:** методами взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа, научно обоснованными методами сенсорного анализа;

**Категория слушателей:** сотрудники испытательных лабораторий (центров), осуществляющие контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья для его производства, товароведы, продавцы и другие лица имеющие отношение к проведению оценки продукции по органолептическим показателям.

**Образование:** среднее профессиональное или высшее профильное образование.

**Стаж:** без предъявления требований к стажу работы.

**Формы обучения:** заочная, без отрыва от работы (частичной отрыв).

**Трудоемкость для слушателя:** 72 часов.

**Режим занятий:** от 3 до 8 часов в день.

**Документ установленного образца по результатам обучения:** удостоверение о повышении квалификации