



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

Описание

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

Программа повышения квалификации «Органолептический анализ пищевых продуктов и продовольственного сырья» направлена на совершенствование и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний продукции; 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 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 калиметрии 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.

В рамках программы рассматриваются следующие темы:

- Общие сведения о науке органолептике пищевых продуктов и сырьевых компонентах при их производстве;
- Органолептическая характеристика как составляющая качества продовольственных товаров;
- Теоретические основы восприятия органолептических признаков товара;
- Тестирование дегустаторов по органолептическим (сенсорным) способностям;

- Методы дегустационного анализа при организации органолептического анализа продуктов и сырья;
- Система организации и проведения органолептического (сенсорного) анализа;
- Экспертная методология при органолептическом анализе и требования к экспертам дегустаторам;
- Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе продукции и сырья;
- Взаимосвязь результатов органолептического и инструментального анализа;
- Нормативная (техническая) документация при проведении органолептического анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья.