

Аннотация дополнительной профессиональной программы

Наименование образовательной программы	Сенсорный (органолептический) анализ и тестирование сенсорной чувствительности при проведении дегустационной оценки продукции мясо-молочной промышленности и продукции переработки плодов и овощей.
Поколение образовательных стандартов	Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» Код профессионального стандарта 40.010
Вид образовательной программы	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
Форма обучения	Очная
Год набора	Ежегодно по мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	144 часов.
Выпускающие кафедры/центры	Образовательно-консультационный центр
Стоимость обучения (руб.)	В соответствии с прейскурантом цен
Итоговая аттестация	Зачет
Документ об образовании	Удостоверение установленного образца о повышении квалификации
Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.
Общая характеристика дополнительной профессиональной программы	Цель реализации программы повышения квалификации - совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности в области технического контроля качества продукции. Характеристика вида профессиональной деятельности: Деятельность осуществляется во всех сферах народного хозяйства и направлена на профессиональное обслуживание функционирования хозяйствующих субъектов всех правовых форм собственности, сферы госбюджета и внебюджетных институциональных структур. Включает: - экономические, финансовые, маркетинговые, производственно-экономические и аналитические службы организаций различных отраслей и сфер деятельности, организации любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), осуществляющие внешнеэкономическую деятельность, в которых слушатель работает в качестве исполнителя или руководителя в различных экономических службах; - органы государственного и муниципального управления; структуры, в которых слушатели являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело с выходом на внешние рынки; - общеобразовательные учреждения, среднего профессионального, высшего профессионального и дополнительного профессионального образования Содержание программы: Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Методы органолептической оценки и их применение.

	Организация условий проведения сенсорного анализа. Общее руководство по осуществлению подбора и контроля за работой экспертов-испытателей, специалистов-дегустаторов в соответствии с нормативными документами. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов в составе дегустационной комиссии в качестве экспертов-испытателей, специалистов – дегустаторов.
--	---