

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
Институт повышения квалификации кадров агробизнеса
Образовательно-консультационный центр**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИККА

Е.Н. Патрина

« 28 » *ноября* 2016 г

**Учебный план
по программе**

«Сенсорный (органолептический) анализ и тестирование сенсорной чувствительности при проведении дегустационной оценки продукции мясо-молочной промышленности и продукции переработки плодов и овощей»

Цель обучения: совершенствование компетенций в области в области технического контроля качества продукции.

Категория слушателей: специалисты предприятий, организаций, учреждений.

№ пп	Наименование разделов и тем	Всег о, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практическ ие занятия	
1	2	3	4	5	7
1	Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе	10	6	4	собеседа ние
2	Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Методы органолептической оценки и их применение	16	10	6	собеседа ние
3	Организация условий проведения сенсорного анализа	14	6	8	собеседа ние
4	Сенсорные системы человека. Анатомия сенсорных систем	10	6	4	собеседа ние
5	Механизмы восприятия работа вкуса и запаха. Тактильные, зрительные, слуховые ощущения и их роль в сенсорном анализе	10	6	4	собеседа ние
6	Разработка и применение шкалы балльной оценки при исследовании качества пищевых продуктов. Сенсорный анализ пищевых продуктов с применением балловых систем	16	8	8	собеседа ние
7	Органолептическая оценка качества пищевых продуктов. Критерии отбора, приготовления и оценки проб	16	8	8	собеседа ние
8	Общее руководство по осуществлению подбора и контроля за работой экспертов-испытателей, специалистов-дегустаторов в соответствии с	4	2	2	собеседа ние

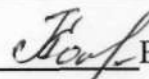
	нормативными документами				
9	Органолептическая оценка качества пищевых продуктов в составе дегустационной комиссии в качестве экспертов-испытателей, специалистов - дегустаторов	48	24	24	собеседова ние
9.1	Мясо и молочная продукция	16	8	8	собеседова ние
9.2	Молоко и молочные продукты	16	8	8	собеседова ние
9.3	Продукты и пищевые консервированные, продукты переработки плодов и овощей	16	8	8	собеседова ние
Итоговый контроль		зачет			
Итого:		144	68	76	

Заместитель директора ИПККА по УР



Л.И. Кусенко

Заведующий Образовательно- консультационным центром



Е.В. Пашовкина