

**Институт дополнительного профессионального образования**  
**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**высшего образования**  
**«Новосибирский государственный аграрный университет»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ИДПО

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

 А.В. Гаар

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

повышения квалификации

по теме: **«Органолептические (сенсорные) исследования пищевых продуктов животного и растительного происхождения»**

**Цель** – Совершенствование компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- использование правовых нормативных документов при отборе проб продукции;
- применение методов отбора продукции для проведения испытаний;
- владение основными приемами в дегустационном анализе товаров растительного и животного происхождения, учитывая органолептические (сенсорные) показатели в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров

**Категория слушателей** – сотрудники лабораторий; специалисты технологических служб, служб контроля; инженеры-технологи

**Срок обучения** – 40 часов, 5 дней

**Форма обучения** – очно-заочная

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические и лабораторные занятия	Самостоятельная работа	
1.	Психология	4			4	
2.	Органолептические (сенсорные) методы	22	9	13		
3.	Экспертная методология в дегустационном анализе	4	2	2		
4.	Правила отбора проб	5	3	2		
5.	Правовые основы в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	4	2	2		
6.	Итоговая аттестация (тестирование)	1		1		Зачёт
	ИТОГО:	40	16	20	4	

Зам. директора по УМиНР

Начальник УМО



М.А.Чечушкова



Н.Н. Лисичникова