Аннотация

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

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

Объем: 40 часов

Форма обучения: очная

Цель реализации программы: 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

Требования к уровню освоения содержания программы

Процесс изучения программы направлен на совершенствование компетенций, указанных в цели программы.

В результате изучения программы слушатель должен:

Знать:

- теоретические и практические основы органолептики;
- возможные ошибки при проведении органолептической оценки продуктов;
- экспертную методологию в дегустационном анализе

Уметь:

- организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням;
- проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач

Владеть:

- методами и средствами оценки качества и безопасности товаров;
- знаниями о градациях товаров, дефектах, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;
- правовыми основами в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Содержание программы

1. Психология
2. Органолептические (сенсорные) методы
3. Экспертная методология в дегустационном анализе
4. Правила отбора проб
5. Правовые основы в области обеспечения безопасности пищевых продуктов
6. Лабораторная работа

Форма аттестации*:* зачет (в форме тестирования)