

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)**

УТВЕРЖДАЮ:
Врио главного врача
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора
Н.Н. Захарова
« 15 » *сентября* 2026 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
«Основы органолептического анализа пищевых продуктов, воды и
непродовольственных товаров»**

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение имеющихся профессиональных компетенций при проведении органолептического анализа.

Категория обучающихся: программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов, со средним специальным и (или) высшим образованием

Трудоемкость обучения: 24 академических часа (3 календарных дня).

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

Режим занятий: 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л*	СР**	ПЗ, С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретические и практические основы органолептического анализа. Нормативные документы по органолептическому анализу	2	2			
2.	Рекомендации по организации помещений для проведения органолептического анализа. Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа. Условия обеспечения объективных и воспроизводимых результатов	2	2			
3.	Методы определения органолептических показателей. Организация и порядок проведения лабораторных исследований по определению запаха, вкуса, мутности питьевой воды	4	2		2	
4.	Оценка значимости стимула. Пороги сенсорной чувствительности	2	2			
5.	Классификация и характеристика методов сенсорного анализа. Теоретические основы восприятия, вкуса, цвета, запаха.	2	2			
6.	Оценка значимости стимула. Пороги сенсорной чувствительности	4	2		2	

7.	Основные подходы к формированию группы испытателей	1	1			
8.	Органолептический анализ в контроле качества пищевых продуктов	2	1		1	
9.	Подбор оптимального метода сенсорного анализа. Порядок представления образцов для анализа	2	2			
10.	Оформление протокола органолептического анализа	2	2			
11.	Итоговая аттестация	1			1	Тестовый контроль
	Количество часов	24	18		6	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С*** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 24 академических часа

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.