

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Новосибирский государственный аграрный университет»  
Институт дополнительного профессионального образования

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ИДПО  
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
«*ВВ*» *сентябрь* 2023 г. А.В. Гаар

### 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** – 72 часа, 9 дней

**Форма обучения** – очно-заочная

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Всего, часов	в том числе			Форма контроля
			Лекции	Семинары, практические	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Психология	4			4	
2.	Органолептические (сенсорные) методы	24	8	16		
3.	Экспертная методология в дегустационном анализе	4			4	
4.	Правила отбора проб	14	3	3	8	
5.	Правовые основы в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	4	2	2		
6.	Требования к лабораториям органолептического анализа	20	4	4	12	
7.	Итоговая аттестация (тестирование)	2		2		Зачет
	Итого	72	17	27	28	

Зам. директора по УМР

Руководитель УЦНО

М.А.Чечушкова

Н.Н. Лисичникова