

Частное образовательное учреждение
Дополнительного профессионального образования
«Учебный центр «Содействие»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ЧОУ ДПО «Учебный центр «Содействие»

В.А. Лукин

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ В СТАНДАРТИЗАЦИИ И КОНТРОЛЕ
КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

72 часа

Самара, 2023 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме **«Органолептический анализ в стандартизации и контроле качества пищевых продуктов»** разработана на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 № 1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465).

Дополнительная профессиональная программа направлена на совершенствование и (или) получение новых общих и профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний продукции.

1.1. Категория обучающихся.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.2. Актуальность программы.

Программа имеет хорошо продуманную структуру подачи необходимого учебного материала для всесторонней и последовательной проработки актуальных вопросов. Содержание и объем полностью отвечает квалификационным требованиям и профессиональным стандартам, установленным в соответствии с правовыми актами Российской Федерации.

Цель освоения Программы состоит в совершенствовании теоретических знаний, умений и практических навыков при осуществлении органолептического анализа (испытаний) пищевых продуктов и сырья, ознакомление с нормативными документами в области органолептического анализа.

Объем программы (трудоемкость) и форма обучения.

Объем программы: 72 часа.

Формат обучения: очно-заочная, очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

1.3. Документ, выдаваемый по окончании обучения: удостоверение о повышении квалификации установленного Минобрнауки РФ образца.

Данные удостоверения заносятся в Федеральный реестр сведений документов об образовании, что подтверждает легитимность выданного документа.

1.4. Цель реализации программы и планируемые результаты обучения.

Цель – формирование у слушателей знаний по основам органолептического метода оценки качества товаров и использования его при проведении экспертизы продовольственных товаров и сырья.

Обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:
знать:

-требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок;
 -основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров;

уметь:

-определить номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат, психофизиологические основы органолептики конкретных товаров и сырья, и использовать это в экспертизе и оценки качества товаров;

владеть:

-методами взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа, научно обоснованными методами сенсорного анализа.

1.5. Программа направлена на приобретение новых профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций.

Обобщенные трудовые функции с кодом	Профессиональные компетенции, обеспечивающие выполнение трудовой функции	
	Код компетенции	содержание компетенции
А/4 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
В/4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.6.Форма итоговой аттестации по программе: итоговое тестирование

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тематических разделов, тем		Всего, ауд. час	В том числе		Лабор ат. работ а	Сам.р абота
			Лек ции	Прак тика		
Тема 1.	Общие понятия об органолептическом анализе	3	1	-	-	3
Тема 2.	Органолептический анализ различных торговых марок воды	5	2	1	-	2
Тема 3.	Органолептический анализ мясных изделий	4	1	1	-	2
Тема 4.	Органолептический анализ соков и сокосодержащих напитков	3	1	2	-	-
Тема 5.	Органолептический анализ рыбных изделий	4	1	1	-	2
Тема 6.	Органолептический анализ хлеба и хлебобулочных изделий	4	1	1	-	2
Тема 7.	Органолептический анализ безалкогольных напитков	2	1	1	-	-
Тема 8.	Органолептический анализ молочной продукции и сыров	8	1	2	-	5
Тема 9.	Органолептический анализ кондитерской продукции	7	1	1	-	5
Тема 10.	Органолептический анализ вина	6	1	1	-	4
Тема 11.	Органолептический анализ консервной продукции	6	1	1	-	4
Тема 12.	Органолептический анализ жировой продукции	7	1	2	-	4
Тема 13.	Органолептический анализ крепких алкогольных напитков: водка, ликероводочные изделия (наливки, настойки сладкие, горькие, бальзамы, кремы и т.д.)	5	1	2	-	2
Тема 14.	Требования ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 и критериев аккредитации	6	2	-	-	4
	Итоговое тестирование	2		2		
	Итого:	72	16	18	-	37

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия реализации программы.

ЧОУ ДПО «Учебный центр «Содействие» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию профессиональной программы и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

3.2. Требования к материально-техническим условиям со стороны обучающегося.

1. Лекционные занятия:

- а) учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,
- б) презентационная техника

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах и подлежит обновлению (при необходимости).

2. Практические занятия:

Электронная платформа вебинара, рабочее место преподавателя (персональный компьютер, подключенный к интернету и имеющий камеру и микрофон), презентация курса.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.

Приступая к изучению дисциплины обучающимся необходимо ознакомиться с содержанием РПД. Самостоятельная работа начинается с изучения программы и чтения рекомендуемой учебно-методической литературы перед каждой лекцией – по материалам предыдущей лекции.

При изучении и проработке теоретического материала обучающему необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД ОФО литературные источники.

Виды самостоятельных работ:

- Изучение теоретического материала с использованием рекомендованной литературы, приведенной в разделе 4;
- Подготовка к промежуточному контролю: повторение теоретического материала.

3.4. Кадровое обеспечение программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература

1. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 Общие требования к компетенции испытательных и калибровочных лабораторий (ISO/ IEC 17025:2005 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories) <http://standartgost.ru>
2. Приказ Минэкономразвития России от 16.10.2012 N 682 «Об утверждении Критериев аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) и требований к ним» (Зарегистрировано в Минюсте России 16.11.2012 N 25847) <http://www.consultant.ru>
3. ГОСТ Р ИСО 8589-2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования. <http://standartgost.ru>
4. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://standartgost.ru>
5. ГОСТ Р 53701-2009 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ <http://standartgost.ru>

6. ГОСТ Р ИСО 8589-2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования <http://standartgost.ru>
7. ГОСТ Р ИСО 22935-1-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 1. Общее руководство по комплектованию, отбору и обучению и мониторингу экспертов. <http://standartgost.ru>
8. ГОСТ Р ИСО 22935-1-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки. <http://standartgost.ru>
9. ГОСТ Р ИСО 22935-1-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов. <http://standartgost.ru>
10. ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь. <http://standartgost.ru>
11. ГОСТ Р ИСО 5496-2005 Органолептический анализ. Методология обучения испытателей обнаружению и распознаванию запахов. <http://standartgost.ru>
12. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. <http://standartgost.ru>
13. ГОСТ Р 53159-2008 (ИСО 4120:2004) Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. <http://standartgost.ru>
14. ГОСТ ISO 8586-1-2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели. <http://standartgost.ru>
15. ГОСТ ИСО 8586-2-2008 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 2. Эксперты по сенсорной оценке. <http://standartgost.ru>
16. Родина Т. Г., Сенсорный анализ продовольственных товаров, Учебник. – М.: Изд. центр «Академия», 2004. - 208 с. <http://edu.semgu.kz/ebook/umm/4e17cc31-3fef-11e4-973d-f6d299da70eeКнига%20Сенсорный%20анализ.pdf>

Дополнительная литература:

1. Ауэрман Л. Я., Басаев М. Г. Методы органолептической оценки качества хлеба. Сер. 14. М.: ЦНИИТЭИ Пищепром. 1981. Вып. 4. 35 с.
2. Базилевич В.И., Соловьева Л.П., Колмогоров Ю.М. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учеб. Пос. по вып. лаб. раб., Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ, 2000. -74 с.
3. Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. М.: Торговая корпорация «Дашков и Ко», 2007. - 183 с. <http://rucont.ru>
4. Кантере В. М. Сенсорный анализ продуктов питания / В. М. Кантере, В. А. Матисон, М. А. Фоменко. Монография. Издательство: РАСХН, Тип. РАСХН, 2003. – 400 с. - ISBN: 5-85941-079-4, ISBN13: 978-5-85941-079-8