

Информационная карта программы

<p>Наименование курса: (100 символов без учета пробелов)</p>	<p>Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды, продукции непродовольственного назначения</p>
<p>Проект ЦОПП: (Раздел)</p>	<p>Программы профессионального обучения</p>
<p>Компетенция:</p>	<p>-</p>
<p>Вид программы:</p>	<p><i>Повышения квалификации</i></p>
<p>Короткое описание курса (Анонс): (200 символов без учета пробелов)</p>	<p>Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, приобретёт компетенции, необходимые для проведения органолептического (сенсорного) анализа продовольственного сырья, пищевых продуктов и воды в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы Таможенного союза и Российской Федерации, а также продукции непродовольственного назначения</p>
<p>Результаты курса (Подробнее):</p>	<p>В результате обучения слушатель будет знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сенсорную характеристику продовольственных товаров и продукции непродовольственного назначения, терминологию; - психофизиологические особенности органолептики; - основные методы сенсорного анализа; - органолептические свойства пищевых продуктов и продукции непродовольственного назначения в процессе их хранения; - научные основы сенсорного анализа; - требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам; - основы органолептической характеристики растительного, животного и рыбного сырья для производства продуктов питания, а также продукции непродовольственного назначения <p>В результате обучения слушатель будет уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по внешнему виду и органолептическим показателям определять качество пищевых продуктов и продукции непродовольственного назначения и делать заключение об их соответствии требованиям нормативной документации (НД); - производить отбор проб продовольственных товаров для сенсорного анализа; - подготавливать образцы товара к проведению сенсорной оценки; - подготавливать инструменты и оборудование лаборатории к анализу; применять теоретические знания в практической работе
<p>Содержание курса:</p>	<p>Раздел 1. Нормативно-правовая база в области органолептического (сенсорного) анализа Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Система организации и проведения органолептического анализа Раздел 3. Объекты органолептического анализа и условия его проведения. Правила отбора, транспортировки и доставки проб в лабораторию, хранение и подготовка к испытаниям. Техника безопасности Раздел 4. Органолептические методы идентификации пищевых продуктов. Порядок проведения органолептических испытаний разных видов пищевых продуктов (по группам товаров) Раздел 5. Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов</p>

	<p>Раздел 6. Методы проведения органолептического анализа продукции непродовольственного назначения</p> <p>Раздел 7. Контроль качества проведения органолептического анализа.</p> <p>Итоговая аттестация (Зачет)</p>
<p>Ресурсы ЦОПП: (При наличии)</p>	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
<p>Преподаватели: (Полные ФИО и фотографии)</p>	Сычева Ольга Владимировна,
<p>Адресность:</p>	работники испытательных лабораторий, имеющие высшее или среднее профессиональное образование
<p>персонал</p>	Смешанный
<p>Срок реализации: (Длительность)</p>	<p>Продолжительность:</p> <p>Трудоемкость всего – 72 академических часа</p> <p>Количество дней недель обучения – 12 дней</p>
<p>Стоимость: (Бесплатно Платно - цена)</p>	10 000
<p>Центр обучения: (Полное наименование образовательной организации Партнера)</p>	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
<p>Получаемый документ:</p>	Удостоверение о повышении квалификации
<p>Место нахождения центра обучения: (Адрес нахождения ОО Партнера)</p>	г. Ставрополь, пер. Зоотехнический 12.
<p>Доступность для лиц с ОВЗ:</p>	Да
<p>Уровень сложности:</p>	Продвинутый
<p>Ответственный менеджер:</p>	Селиверстова Елизавета Николаевна
<p>Ссылка на форму регистрации: (Подкрепляет ответственный за сайт)</p>	