

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному образованию
 ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,
 профессор

_____ О.М. Лисова

«29» мая 2026 г.

Календарный учебный график

«Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды, продукции непродовольственного назначения»

Календарный учебный график представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность обучения, включая практику/стажировку, и итоговой аттестации по месяцам (неделям), а также этапы оценки компетенций слушателя. При этом время, выделяемое на прохождение оценки сформированности компетенций, в общей трудоёмкости Программы, отражённой в учебном плане, не учитывается

№ п / п	Курс/ Цикл (предметы, дисциплины)	Дни											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Раздел 1. Нормативно-правовая база в области органолептического (сенсорного) анализа	6											
2.	Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Система организации и проведения органолептического анализа		6	6									
3.	Раздел 3. Объекты органолептического анализа и условия его проведения. Правила отбора, транспортировки и доставки проб в лабораторию, хранение и подготовка к испытаниям. Техника безопасности				6	4							

4.	Раздел 4. Органолептические методы идентификации пищевых продуктов. Порядок проведения органолептических испытаний разных видов пищевых продуктов (по группам товаров)					2	6	6	6				
5.	Раздел 5. Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов									6			
6.	Раздел 6. Методы проведения органолептического анализа продукции непродовольственного назначения										6		
7.	Раздел 7. Контроль качества проведения органолептического анализа											6	4
8.	Итоговая аттестация (Зачет)												2
Всего		72											