

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.

Учебный план

дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

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

Объём программы: 72 часа

Учебный план Программы определяет перечень, последовательность, общую трудоёмкость разделов и формы контроля знаний

№ п/п	Наименование разделов	Всего (час)	Лекции	Дистанц. занятия		СР С	Про межуточная / Итоговая аттестация
				Лекц	Практ		
1.	Раздел 1. Нормативно-правовая база в области органолептического (сенсорного) анализа	8	2			6	
2.	Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Система организации и проведения органолептического анализа	12	4		4	4	
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	10		6		4	
4.	Раздел 4. Органолептические методы идентификации пищевых продуктов. Порядок проведения органолептических испытаний разных видов пищевых продуктов (по группам товаров)	20		12		8	
5.	Раздел 5. Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов	6		2	2	2	
6.	Раздел 6. Методы проведения органолептического анализа продукции непродовольственного назначения	8		4		4	
7.	Раздел 7. Контроль качества проведения органолептического анализа	6		2	2	2	
8.	Итоговая аттестация (Зачет)	2					2
9.	Итого:	72	6	26	8	30	2