

**АННОТАЦИЯ**  
**программы повышения квалификации**  
**«Органолептический анализ в стандартизации и контроле качества пищевых**  
**продуктов»**

**Объем программы:** 72 часа

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

**Итоговый документ:** удостоверение о повышении квалификации.

**Форма итоговой аттестации по программе:** итоговое тестирование

Цель реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «**Органолептический анализ в стандартизации и контроле качества пищевых продуктов**» – совершенствование и (или) получение новых общих и профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере проведения испытаний продукции.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Органолептический анализ в стандартизации и контроле качества пищевых продуктов**» имеет 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:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации»,

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).

Для овладения видом профессиональной деятельности по основам органолептического метода оценки качества товаров и использования его при проведении экспертизы продовольственных товаров и сырья, обучающийся в ходе освоения программы должен:

**знать:**

- требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок;
- основные принципы экспертной методологии и применение квалитрии 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.