

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт  
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

« \_\_\_\_\_ » 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Органолептические методы оценки качества пищевой продукции»

Красноярск 2022

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Программа повышения квалификации «Органолептические методы оценки качества пищевой продукции» позволит слушателям получить теоретические и практические знания в области органолептической (сенсорной) оценки качества пищевых продуктов, методов сенсорного анализа, особенностей применения конкретных методов, организации проведения сенсорной оценки товаров.

## **1.2. Цель программы**

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области проведения испытаний пищевых продуктов с применением органолептических методов исследования.

## **1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)**

Образовательная программа повышения квалификации «Органолептические методы оценки качества пищевой продукции» разработана на основании требований Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013г. № 499, и Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. № 37 (с изменениями и дополнениями).

Раздел I. Общеотраслевые квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях:

п. 2. Должности специалистов. Инженер-лаборант. Техник лаборант.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате успешного освоения программы «Органолептические методы оценки качества пищевой продукции» слушатели будут способны:

РО1. Применять нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности.

РО2. Определять номенклатуру органолептических показателей качества при проведении экспертной оценки качества пищевой продукции.

РО3. Применять методы органолептического анализа при испытании однородных групп пищевой продукции.

### **1.5. Категория слушателей**

Специалисты испытательных лабораторий, товароведы, продавцы и другие лица, имеющие отношение к оценке качества пищевой продукции.

### **1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

Среднее профессиональное или высшее профильное образование

### **1.7. Продолжительность обучения**

Повышение квалификации – 72 часа.

### **1.8. Форма обучения**

Очно-заочная с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

### **1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)**

Программа повышения квалификации реализуется с использованием системы дистанционного обучения LMS Moodle. Слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

### **1.10. Документ об образовании:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
<b>1.</b>	<b>Сенсорный анализ в оценке качества пищевых продуктов</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>LMS Moodle</b>	<b>PO1, PO2, PO3</b>
1.1	Органолептика как наука	4	1	3	LMS Moodle	PO1, PO2
1.2	Психофизиологические основы органолептики	8	4	4	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
1.3	Методы дегустационного анализа	10	4	6	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
1.4	Организация проведения органолептического анализа	10	4	6	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
1.5	Общие требования к испытательным лабораториям	4	2	2	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
<b>2.</b>	<b>Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>LMS Moodle</b>	<b>PO1, PO2, PO3</b>
2.1	Особенности проведения органолептической оценки пищевых продуктов на примере товаров растительного происхождения	18	8	10	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
2.2	Особенности проведения органолептической оценки пищевых продуктов на примере товаров животного происхождения	16	6	10	LMS Moodle	PO1, PO2, PO3
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>PO1, PO2, PO3</b>
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>31</b>	<b>41</b>		

## 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Применять нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности	Изучение нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров, методам оценки качества. Практические задания	ZOOM (видеоконференции). Презентация LMS Moodle. Нормативные документы. Практические задания
РО2. Определять номенклатуру органолептических показателей качества при проведении экспертной оценки качества пищевой продукции	Изучение методов, проведение органолептической оценки качества пищевых продуктов. Оценивание показателей качества продовольственных товаров. Освоение теоретического лекционного материала. Выполнение практических заданий	ZOOM (видеоконференции). Презентация LMS Moodle. Нормативные документы. Практические задания. Тесты
РО3. Применять методы органолептического анализа при испытании однородных групп пищевой продукции	Оценивание показателей качества пищевых продуктов. Освоение теоретического лекционного материала. Выполнение практических заданий	ZOOM (видеоконференции). Презентация LMS Moodle. Нормативные документы. Практические задания. Тесты

## 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения. Самостоятельно слушателями изучаются представленные теоретические материалы в форме интерактивных лекций и в текстовом варианте, просматриваются учебные видео из сети. Также слушатели самостоятельно проводят анализ и систематизацию материала в рамках выполнения практических заданий и решения хозяйственных ситуаций. Для оценки уровня усвоения изученного учебного материала, слушатели проходят контрольные тесты.

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

#### 3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / А.А. Вытовтов. – СПб.: Гиорд, 2010. – 232 с.
2. ГОСТ ISO 11037-2013 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200106948>.
3. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293769/4293769540.pdf>.
4. ГОСТ ISO 11036-2017 Органолептический анализ. Методология. Характеристика структуры. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293743/4293743025.pdf>.
5. ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200137276>.
6. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200112992>.
7. ГОСТ ISO 8586–2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293762/4293762310.pdf>.
8. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. 2010-01-01. – М.: Стандартинформ, 2017. – 7 с.
9. Григорян, Е.С. Товароведение: учеб. пособие / Е.С. Григорян. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265 с.
10. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Торговое дело», «Технология продукции и организация общественного питания», «Экономика» / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – М.: Дашков и К, 2014.
11. Заворихина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. – М.: Инфра-М, 2016. – 144 с.
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

13. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ ред. от 13.07.2015 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

14. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студентов высших учеб. заведений / Т.Г. Родина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 208 с.

15. Сенсорный анализ потребительский товаров: учебно-метод. пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост.: Е.А. Федченко, Г.Р. Рыбакова, И.В. Дойко. – Красноярск: СФУ, 2021. – 59 с.

16. Страхова, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Тесты / С.А. Страхова. – М.: Дашков и К, 2014. – 164 с.

17. Технический Регламент Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки»: Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293800/4293800542.pdf>.

18. Технический регламент таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден 09.12.2011 Комиссия Таможенного союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293799/4293799226.htm>.

## IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение по программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий. Текущий контроль осуществляется путем опроса, выполнения заданий по темам курса в дистанционном режиме.

### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является:

- выполнение на положительную оценку всех текущих заданий, размещенных в электронном образовательном курсе;
- выполнение на положительную оценку итогового теста.

#### Критерии оценки

- зачтено — дано 50–100 % верных ответов;
- не зачтено — дано менее 50 % верных ответов

Программу составили:

Кандидат биологических наук, доцент



И.В. Дойко

Ст. преподаватель



Е.А. Федченко

Руководитель программы:

Доктор педагогических наук,  
заведующий кафедрой товароведения  
и экспертизы товаров  
Института торговли и сферы услуг СФУ



И.В. Кротова