**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ДПО «ЦМИ»

А.Х. Тамбиев

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**цикла профессиональной переподготовки**

**«Современные органолептические (сенсорные) методы исследованияпродовольственного и непродовольственного
сырья, пищевых продуктов, воды природной и питьевой»**

 **Цель:** получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональнойдеятельности, приобретение новой квалификации.

**Категория** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**Продолжительность цикла:** 540 часов

**Форма обучения**: очно-заочная, с применением дистанционных технологий

| **№** **п/п** | **Наименование****Дисциплин** | **Общее число часов по дисциплине** | **В том числе:** | **Форма****Контроля** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Лекции** | **Практические занятия** |
| 1 | Основы нормативно-правовой документации в области современной оценки органолептических показателей | 40 | 26 | 14 | Зачет |
| 2 | Применение ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ в соответствии с ГОСТ Р 53701-2009 | 60 |  38 | 22 | Зачет |
| 3 | Общие требования и руководящие указания по отбору, обучению и контролю испытателей в соответствии с ГОСТ Р ИСО 3972 и ГОСТ Р ИСО 5496 | 54 | 30 | 24 | Зачет |
| 4 | Обеспечение качества результатов органолептического анализа  | 56 | 22 | 34 | Зачет |
| 5 | Психофизиологические основы и методы сенсорного анализа. Балловые шкалы | 52 | 30 | 22 | Зачет |
| 6 | Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.Обнаружение ядов | 64 | 30 | 34 | Зачет |
| 7 | Отбор и обучение дегустаторов | 56 | 30 | 26 | Зачет |
| 8 | Оценка органолептических показателей продовольственного сырья, пищевых продуктов, безалкогольных и спиртных напитков, воды природной и питьевой | 52 | 30 | 22 | Зачет |
| 9 | Оценка органолептических показателей пищевых жиров (растительных масел, маргарина, животного и кулинарного жиров) | 56 | 30 | 26 | Зачет |
| 10 | Экспертиза непродовольственных товаров | 50 | 30 | 20 | Зачет |
| **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ** | **6** | **–** | **–** | **Итоговая****аттестация** |
| **ВСЕГО** | **540** | **296** | **244** |  |