УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО Центр «Дегустатор»

_____ Заворохина Н.В.
«25» декабря 2024г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Наименование программы
«Органолептический анализ пищевых продуктов. Оценка компетентности испытателя»

Категория слушателей	лица, имеющие среднее специальное или высшее образование лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
Трудоемкость (срок обучения), часов/ЗЕ	24/0,67
Форма обучения	Очная

г. Екатеринбург
2025

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2025); приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»; постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»; приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

При разработке ПДО учитывали требования ГОСТ Р 71884-2024, ГОСТ ISO 3972, ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 6658, ГОСТ ISO 8586, ГОСТ ISO 11037, ГОСТ ISO/IEC 17025, ГОСТ Р 53701.

Программа разработана на основе профессиональных стандартов:

Код	Наименование профессионального стандарта	Дата регистрации в Минюсте России/№ Приказа
22.05	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	15 июня 2020 года N 329н
22.002	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	24 сентября 2019 г. N 56040
22.003	Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	01 июня 2020 г. N 58531
22.003	Специалист в области биотехнологий продуктов питания	24 сентября 2019 г. N 633н
02.002	Специалист в области медико-профилактического дела (86.90.1Деятельность организаций санитарно-эпидемиологической службы)	25.06.2015 г.№ 399н

1.2. Область применения

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации в области органолептического анализа специалистов пищевой промышленности, контролирующих организаций.

1.3. Категория слушателей (требования к слушателям)

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются:

1) лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
2) лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

1.4. Цель реализации

Целью реализации Дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации (далее-Программа) является совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

По окончании реализации Программы слушатель должен:

знать - понимать механизм и порядок возникновения сенсорных ощущений, знать правила дегустации, экспертную методологию, требования к дегустаторам, отобранным дегустаторам, экспертам, основные принципы дегустационного анализа;

уметь различать используемые методы дегустации, выбирать нужный метод при формировании программы дегустации, составлять вкусо-ароматический портрет продукта; анализировать сенсорные отклонения от показателей качества и сопоставлять их с нарушениями технологических режимов производства; пользоваться специальными терминами;

владеть навыками органолептической оценки пищевых продуктов нескольких товарных категорий; применять контрольные формы при проведении сенсорного анализа, понимать какой метод дегустации используется в каждом случае

1.5. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК-1	Развитие сенсорного аппарата слушателей в соответствии с квалификационными требованиями не ниже «отобранный дегустатор/испытатель»
ПК-2	Умение применять полученные теоретические знания в области органолептического анализа на практике
ПК-3	Умение анализировать органолептические показатели продуктов питания на тождественность нормативным документам, аттестационным методикам в соответствии с требованиями и принципами дегустационного анализа

1.5.1. Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В ходе освоения программы слушатель должен получить новую квалификацию по органолептической оценке пищевых продуктов: уметь распознавать основные группы ароматов, основные вкусы в различных концентрациях вкусовых веществ; определять дефекты пищевых продуктов и делать выводы о причинах их появления, применять данные навыки на практике.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы – Программы повышения квалификации

«Органолептический анализ пищевых продуктов. Оценка компетентности испытателя»

Срок обучения (трудоемкость) – 24академических часов (0,66ЗЕ).

Форма обучения – очная, с отрывом от работы.

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час.	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
1	Психофизиология сенсорного восприятия	8	6	2
2	Организация современного дегустационного анализа	4	4	-
3	Методы дегустационного анализа	4	2	1
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	8	4	3
Итоговая аттестация (зачет)		Практический тест Теоретический тест		

2.2. Календарный учебный график дополнительной профессиональной программы – Программы повышения квалификации

«Органолептический анализ пищевых продуктов. Оценка компетентности испытателя»

1.1. Программа реализуется в виде 2 - дневного обучения, продолжительность обучения в течение дня - 8 часов, всего 0,66 ЗЕ.

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час.	В том числе	
			Лекции	Практические занятия
Самостоятельное изучение	Основы сенсорного анализа	8	-	-

1 день	Психофизиология сенсорного восприятия	6	4	2
	Организация современного дегустационного анализа	2	2	-
2 день	Методы дегустационного анализа	3	2	1
	Экспертная методология в дегустационном анализе	5	2	3
Итоговая аттестация (зачет)		Практический тест Теоретический тест		

2.2. Учебная программа дополнительной профессиональной программы – Программы повышения квалификации

«Органолептический анализ пищевых продуктов. Оценка компетентности испытателя»

Тема 1. Психофизиология сенсорного восприятия

Общие сведений об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния.

Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.

Тема 2. Организация современного дегустационного анализа

Виды дегустации и особенности формирования дегустационной комиссии на предприятии. общие правила проведения дегустации различных групп товаров Экспертная методология в дегустационном анализе. Требования к дегустаторам

Тема 3. Методы дегустационного анализа

Систематизация методов дегустационного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов. Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач, оценка достоверности результатов.

Перспективы балльного и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.

Тема 3. Экспертная методология в дегустационном анализе

Применение экспертных методов для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в органолептическом анализе. Структура экспертных комиссий. Методы и процедуры опроса экспертов. Принципы построения традиционных балльных шкал, недостатки и пути совершенствования балльной системы оценки качества продуктов. Правила разработки научно обоснованных балльных шкал с учетом современных требований. Понятия диапазона шкалы, градации, коэффициентов весомости показателей. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: общеупотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Примеры научно обоснованных шкал. Правила дегустации продуктов питания различных товарных категорий.

Перечень практических занятий

Наименование разделов	Практическое занятие*
1. Психофизиология сенсорного восприятия	Тест на цветоощущение, определение основных вкусов, основных групп ароматов, осязательных способностей, определение второстепенных вкусов - 2 часа
2.Организация современного дегустационного анализа	Задание на правила подачи проб на дегустацию (теоретическое)
3.Методы дегустационного анализа	Практические навыки использования метода дуо-трио, А-не-А -1 час
4.Экспертная методология в дегустационном анализе	Методика ассоциативных связей и ее использование при идентификации и описании запаха/аромата Правила органолептической оценки пищевых продуктов нескольких товарных категорий (ассортимент выбирается исходя из специфики основной деятельности слушателей) - 3 часа

* Допускается изменение тематики практического занятия исходя из профессиональных потребностей и специфики трудовой деятельности обучающегося.

Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой дополнительной профессиональной программы не предусмотрено.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

Организационно-педагогические условия включают:

- учебную аудиторию, оснащенную стульями, партами и мультимедийными средствами для презентации теоретического и практического материала,

• эл. Диск (флеш-карта памяти) с презентационным материалом преподавателей.

При этом используются различные методики и формы организации учебной работы слушателей.

• Теоретическое обучение (ведущее лицо - преподаватель):
  - ✓ лекция с визуальным рядом,
  - ✓ лекция-дискуссия,
  - ✓ анализ проблемной ситуации.
• Групповой практикум (ведущее лицо – группа слушателей):
  - ✓ ситуационный анализ – работа в малой группе,
  - ✓ круглый стол.
• Индивидуальный практикум (ведущее лицо – слушатель):
  - ✓ промежуточный тест-тренинг,
  - ✓ индивидуальные консультации.
• Контроль:
  - ✓ текущий контроль (фронтальный опрос, наблюдения),
  - ✓ промежуточный контроль (выборочный опрос),
  - ✓ итоговый контроль (тестирование).

4.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация Программы осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий слушателей и включающей:

- помещение (аудиторию), оборудованную мультимедийными средствами обучения.

4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Каждый слушатель обеспечивается печатным раздаточным материалом с кратким содержанием лекционного материала.

4.3. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности
2. ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь
3. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов
4. ГОСТ ISO 8589-2014Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

5. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов
6. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Часть 2. Эксперты по сенсорной оценке
7. ГОСТ ISO 13300-2-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 2. Набор и обучение руководителей групп испытателей
8. ГОСТ ISO 13300-1-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала
9. ГОСТ ISO 8588-2011Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А» испытателей
10. ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника
11. ГОСТ Р 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения
12. ГОСТ Р 53701-2009 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
14. ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство
15. ГОСТ ISO 10399-2015. Органолептический анализ. методология. испытание «дуо-трио»
16. ГОСТ ISO 11036-2017. Органолептический анализ. методология. Характеристики структуры

4.4. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 38.03.07 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 38.03.06 "Торговое дело" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 143 с.

5. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ПРОВЕРКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

5.1. Итоговая аттестация заключается в оценке практических навыков и теоретических знаний.

Итоговый контроль (итоговая аттестация) осуществляются в форме зачета с результирующим показателем – сдал/не сдал.

При аудиторном обучении слушатели проходят тестирование с использованием индивидуальных вариантов на бумажных носителях.

Допускается проведение текущего контроля без формирования зачетной ведомости.

Практические навыки (ПК-1) - тестирование в соответствии с рекомендациями ГОСТ ISO 3972-2014, ГОСТ ISO 5496-2014, ГОСТ Р 53711-2021 . Слушатель должен идентифицировать не менее 70% вкусовых проб, не менее 40% обонятельных проб, дать не менее 85 % правильных ответов по каждому из предложенных тестов.

Теоретические знания (ПК-2,3) – оценка осуществляется путем проведения тестирования с выбором ответов слушателем. Слушатель должен ответить правильно не менее чем на 70% вопросов теста.

5.2. Оценка уровня освоения программы: программа считается освоенной при прохождении слушателем практического и теоретического тестов в соответствии с требованиями п.5.1.

Фонд оценочных средств приведен в Приложении 1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК-1, ПК-2, ПК-3	Практический тест-зачет Теоретический тест-зачет

По результатам итоговой аттестации выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца и ведомость индивидуальной сенсорной чувствительности слушателя**.**

Составители программы: Заворохина Н.В., доктор технических наук, профессор.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дополнительной профессиональной программы – Программы повышения квалификации «Органолептический анализ. Оценка сенсорных возможностей дегустатора»

Ситуационные задачи

1. Установите порядок подачи образцов на дегустацию. Объясните свой выбор, опираясь на характеристику сенсорных свойств предложенных продуктов.

Вариант 1	Вариант 2
□ Колбаса вареная □ Сардельки говяжьи □ Сосиски молочные □ Колбаса сырокопченая □ Ветчина пикантная □ Шпикачки □ Карбонад □ Грудинка	□ Водка особая □ Портвейн □ Коньяк 3* □ Вино столовое белое сухое □ Вино игристое полусладкое □ Абсент □ Ликер Бейлиз □ Сок томатный

2. Заполните предложенную карточку с учетом предложенного объекта дегустационной экспертизы

Закрытая экспертная дегустация столовых вин

Все образцы должны быть закодированы, например так_____.
Образцы подаются от _____ к _____.
Температура подачи образцов
_____
Помещение должно быть:
_____
_____
Освещение на дегустации должно быть
_____

Дегустаторов должно быть не менее _____ человек , так как
_____
На объективность дегустации могут влиять
_____
Посуда для дегустации должна быть.
_____

Задания для итоговой аттестации:

Практический тест (ПК-1):

1. Различение основных вкусов.
2. Различение основных групп ароматов.
3. Тестирование на цветовосприятие

Теоретический тест (ПК-2, ПК-3)

(может меняться при изменении нормативных документов, специфике выбора групп товаров, пищевой продукции):

1.Укажите показатели качества пищевых продуктов, оцениваемые при помощи

Зрения _____
Обоняния _____
Осязания _____

2. Подчеркните факторы, снижающие объективность оценки дегустатора

Адаптация, утомление, сенсибилизация, впечатлительность, состояние здоровья, настроение, цветовое зрение

3. Нарисуйте карту языка

4 Какие методы ДА относятся к различительным

A. Качественные
B. Количественные
C. Балловый

5. Подчеркните методы ДА, при которых образец сравнивается с линейкой образцов

A. А-не-А
B. Дуо-трио
C. Триангулярный

6. Сколько показателей может быть оценено при помощи метода индекса разбавлений

A. Один
B. Два
C. Три и более

7. Что такое дескриптор ?

A. Показатель качества
B. Индивидуальная характеристика продукта
C. Анализатор вкуса

8. К какой группе методов ДА относится Scoring-метод?

A. Различительным
B. Описательным
C. Качественным

9. Назовите 3 обязательных требования к балловой шкале

10. Кто может быть членом дегустационной комиссии?

A. Дегустатор
B. Отобранный дегустатор
C. Дегустатор-эксперт