

**ПЛАНИРУЕМАЯ ПРОГРАММА**  
 проведения обучения по теме  
**“Органолептический анализ пищевых продуктов”**  
**“Общие требования к отбору проб”**

Время проведения занятий	Тема занятий
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>	
9.30 - 10.00	Регистрация участников обучения
10.00 - 10.15	Приветственное слово
10.15 - 11.30	Обзор наиболее важной действующей нормативной документации по проведению органолептического анализа. Рассмотрение разных методов органолептического анализа
11.30 - 12.30	Органолептический анализ масел растительных, майонезов, соусов на основе растительных масел
12.30 - 13.00	Органолептического анализ напитков безалкогольных, воды питьевой и минеральной
13.00 - 13.30	Кофе-пауза
13.30 - 15.00	Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа
15.00 - 16.30	Органолептический анализ продукции рыбного производства. Морепродукты. Консервы и пресервы рыбные
16.30 - 17.00	Подведение итогов дня
<b>ВТОРНИК</b>	
10.00 - 11.30	Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа
11.30 - 13.00	Рассмотрение органолептического анализа продукции молочной промышленности. Питьевое и сырое молоко, кисломолочные продукты, творог, сметана, мороженое, консервы молочные и молочносодержащие
13.00 - 13.30	Кофе-пауза
13.30 - 15.00	Органолептический анализ сыра, сырных продуктов, в том числе плавленых, масла сливочного
15.00 - 16.30	Органолептический анализ колбасных изделий и консервов мясных и мясорастительных
16.30 - 17.00	Подведение итогов дня
<b>СРЕДА</b>	
10.00 - 11.30	Общие термины и определения, относящиеся к отбору проб. Основных нормативные документы, касающиеся метода или процедуры отбора проб. Полнота и правильность заполнения актов отбора. Рассмотрение ГОСТ ИСО /МЭК 17025-2009 в части п. 5.7 “Отбор проб”
11.30 - 13.00	Особенности отбора проб различных видов вод
13.00 - 13.30	Кофе-пауза
13.30 - 15.00	Особенности отбора проб для проведения микробиологических испытаний
15.00 - 17.00	Рассмотрение “отбора проб”, как фактора, влияющего на результаты испытаний
<b>ЧЕТВЕРГ</b>	
10.00 - 16.00	<b>Практические занятия по оценке сенсорной чувствительности слушателей.</b> <i>Обучение слушателей распознавать запахи. Определение способности распознавать и запоминать запахи</i> <i>Определение способности идентифицировать вкус, определение порогов чувствительности, способности ранжировать пробы по интенсивности</i>

	<i>вкуса. Определение цветоразличительной чувствительности. Определение порогов зрительной чувствительности. Определение способности ранжировать пробы по интенсивности цвета</i>
<b>16.00 - 17.00</b>	<b>Экскурсия в испытательную лабораторию</b>
<b>ПЯТНИЦА</b>	
<b>10.00 - 11.00</b>	<b>Практическое занятие по проведению органолептического анализа</b>
<b>11.00 - 12.30</b>	<b>Ответы на вопросы</b>
<b>12.30 - 14.00</b>	<b>Тестирование участников</b>
<b>14.00 - 14.30</b>	<b>Подведение итогов обучения. Ответы на вопросы</b>
<b>14.30 - 15.00</b>	<b>Вручение удостоверений о повышении квалификации</b>