Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«_29_» _января_ 20_26_ г.

Протокол № _01_

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«_30_» _января_ 202_6_ г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ЭКСПЕРТ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОМУ АНАЛИЗУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ»

Общий объём: 40 академических часов

Санкт-Петербург
2026г.

1. Цель реализации программы

Качественное изменение профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, а также получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности руководителей и специалистов испытательных лабораторий юридических и физических лиц, индивидуальных предпринимателей, выполняющих работы по органолептической оценке соответствия качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду.

Подтверждение и совершенствование компетенций работников лабораторий в соответствии с приказом Минэкономразвития России от 26.10.2020 N 707 (ред. от 14.05.2025) "Об утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации" и перечня документов в области стандартизации.

В результате освоения образовательной программы планируется формирование профессиональных компетенций:

ПК-1 Способен анализировать действующие стандарты, регламентирующие оценку органолептических характеристик конкретных групп продукции.

ПК-2 Способен подтвердить свою сенсорную способность для оценки органолептических показателей пищевой продукции с помощью органов чувств: зрения, обоняния, вкуса, осязания.

ПК-3 Способен проводить и участвовать в производственных, экспертных (арбитражных) и конкурсных дегустациях.

ПК-4 Способен применять методы органолептических исследований при определении органолептических показателей продукции, проведении дегустаций и обращения на рынке пищевой продукции.

ПК-5 Способен осуществлять статистическую обработку результатов органолептических оценок и проводить анализ системы прослеживаемости и выявлять проблемы в системе органолептического контроля качества пищевой продукции.

2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области в органолептического анализа (оценки) пищевой продукции:

слушатель должен знать:

– основные требования технических регламентов ТС и ЕАЭС, нормативно-технических документов к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции;

- правила и методы исследований, испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований принятых технических регламентов и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции;

слушатель должен уметь:

- анализировать нормативную документацию на исследуемые объекты и методики испытаний, включая отбор проб и пробоподготовку;
- правильно применять органолептические методы исследования пищевых продуктов;
- выявлять и устранять причины получения ложных результатов испытаний;
- применять требования нормативных документов в производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов для обеспечения их безопасности и качества;
- пользоваться основными функциями информационных систем для поддержания актуальности применяемых технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, норм, правил, инструкций

Программа разработана с учетом:

- приказа Минэкономразвития России от 26.10.2020 N 707 (ред. от 14.05.2025) "Об

утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации"
- профессионального стандарта **22 007** «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года N 556н
- требований нормативных документов к компетентности лабораторий, проводящих органолептический анализ (оценку), включая лаборатории, осуществляющие деятельность по оценке соответствия в качестве представителей первой, второй или третьей стороны.

1	Общий объем программы:	40 академических часов. Продолжительность обучения - 1 неделя. Режим занятий - 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Руководители и специалисты технологический и производственных служб предприятий, лабораторий и центров оценки качества продукции
3	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4	Форма обучения:	очная
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров; - кейс-метод (разбор конкретных ситуаций); - деловая (ситуационная) игра
6	Вступительные испытания:	предварительное тестирование – оценка и подтверждение сенсорной чувствительности
	Форма аттестации	промежуточная аттестация – тестирование итоговая аттестация – круглый стол
7	Документ о квалификации:	лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации

3. Учебный план

Таблица 1.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практичес-кие занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Нормативная документация в области органолептического анализа	4	2	2	

2.	Персонал органолептической лаборатории	4	2	2	
3.	Отбор проб и пробоподготовка, обеспечение качества результатов органолептического анализа	2	2		
4.	Предварительное тестирование. Определение сенсорной чувствительности.	2		2	
5.	Органолептический анализ. Идентификация. Ранжирование по интенсивности. Распознавание различий	12		12	
6.	Методы определения и верификации срока годности пищевой продукции путем проведения органолептических испытаний	2		2	
7.	Общие правила проведения дегустации различных групп товаров на примере конкретных пищевых продуктов	4		4	
8.	Методы органолептических испытаний. Оценка различных образцов одного продукта. Испытания на различие и на сходство. Методика сбалансированного эталона и постоянного эталона	4		4	
9.	Управление персоналом органолептической лаборатории	4		4	
10.	Итоговая аттестация- круглый стол	2			2
11.	**Всего**	**40**	**6**	**32**	**2**

4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №2.

Таблица №2

№ п/п	Наименование программы	Количество часов	Период обучения
1.	Эксперт по органолептическому анализу пищевых продуктов Подтверждение квалификации	40	1 неделя*

*Конкретные даты обучения утверждаются в ежегодном плане-графике образовательных мероприятий ФГБОУ ДПО СПИУПТ

5. Рабочая программа повышения квалификации «Эксперт по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации»

Таблица 2

№п/п	Наименование тем	Содержание
1.1	Нормативная документация в области органолептического анализа.	Термины и определения в области органолептического анализа. Основы методологии органолептического анализа. Действующие и новые стандарты на методы органолептических испытаний. Испытательная органолептическая лаборатория. Требования к помещениям для органолептических исследований
1.2	Персонал органолептической лаборатории	Требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки. Условия окружающей среды; оценка пригодности методов испытаний; прослеживаемость результатов измерений; образцы сравнения и реактивы
1.3	Отбор проб и пробоподготовка	обеспечение качества результатов органолептического анализа
1.4	Предварительное тестирование	Определение сенсорной чувствительности слушателей
1.5	Органолептический анализ	Идентификация. Ранжирование по интенсивности. Распознавание различий
1.6	Методы определения и верификации срока годности пищевой продукции путем проведения органолептических испытаний	Термины и определения. Составление плана испытаний. Проведение испытаний. Методы испытаний. Комбинированные методы. Оценка результатов испытаний. Протокол испытаний
1.7	Общие правила проведения дегустации различных групп товаров на примере конкретных пищевых продуктов	Виды дегустаций. Требования к дегустаторам. Порядок организации и проведения дегустаций. Подготовка и подача проб на дегустацию конкретных пищевых продуктов.
1.8	Методы органолептических испытаний.	Оценка различных образцов одного продукта. Испытания на различие и на сходство. Методика сбалансированного эталона и постоянного эталона
1.9	Управление персоналом органолептической лаборатории.	Мотивация. Принятие решений. Выработки испытателями беспристрастности при оценке органолептических характеристик пищевой продукции

6. Организационно-педагогические условия

Требования к квалификации преподавателя

Таблица 3

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Должность	Основное место работы
1	Нормативная документация в области органолептического анализа. Персонал	Оболкина Эльвира Юрьевна	Начальнк отдела оценки компетенций лабораторий	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

	органолептической лаборатории. Управление персоналом органолептической лаборатории			
2	Отбор проб и пробоподготовка Предварительное тестирование Органолептический анализ. Методы определения и верификации срока годности пищевой продукции путем проведения органолептических испытаний. Общие правила проведения дегустации различных групп товаров на примере конкретных пищевых продуктов. Методы органолептических испытаний	Кривопустова Татьяна Степановна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Самойлова Светлана Михайловна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Киселева Лидия Анатольевна	Менеджер по качеству	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Морозова Светлана Александровна	Начальник лаборатории стандартизации, эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Подплетенная Ольга Александровна	Начальник испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
3	Управление персоналом органолептической лаборатории	Вахрушева Наталья Владимировна	Бизнес тренер, практический психолог	самозанятый

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Эксперт по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:

- высшего или среднего профессионального образования по направлению подготовки в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы;
- высшего или среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования по направлению деятельности, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Материально-технические условия реализации программы

Таблица 4

Наименование специализированных аудиторий, лабораторий	**Вид занятий**	**Наименование оборудования, программного обеспечения**
Аудитория	Лекции Разбор конкретных	Аудио-мультимедийное оснащение

	ситуаций Деловая игра Круглый стол	Компьютер Доска Флипчарт
Испытательная лаборатория	Практические занятия	Лабораторное испытательное оборудование Средства измерений Лабораторная посуда Флипчарт
Органолептическая лаборатория	Практические занятия Тестирование индивидуальной способности испытателей	Мультимедийное оснащение Компьютер Оборудование для подготовки и подачи образцов Испытательные кабины Электрооборудование Дегустационная посуда

Программные средства обеспечения курса: операционная система Windows; программа Microsoft Word; программа Microsoft PowerPoint; программа Microsoft Excel; интернет-браузер.

Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется без аттестационной комиссии по результатам итоговой аттестации в форме - круглого стола по осваиваемой программе на основе системы «зачтено» - «незачтено».

7. Учебно-методическое обеспечение программы

- "О защите прав потребителей": Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (действующая редакция);
- "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (действующая редакция);
- "О качестве и безопасности пищевых продуктов": Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (действующая редакция);
- «О техническом регулировании»: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (действующая редакция);
- " «О стандартизации в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 29.06.2015 г. № 162-ФЗ (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (действующая редакция) ;
- Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011) (действующая редакция);

- Технический регламент «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «О требованиях к смазочным материалам, маслам и специальным жидкостям» (ТР ТС 030/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (действующая редакция);
- Технический регламент на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017) (действующая редакция);
- Еделев Д.А. Безопасность и качество продуктов питания: учебник / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон.- М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 295 с.;
- Ловкис З.В. Качество и безопасность пищевых продуктов: учебное пособие/ З.В. Ловкис, И.М. Почиская, И.В. Мельситова, В.В. Литвяк.- Минск: ИВЦ Минфина, 2010.- 398с.;
- Стандарты и регламенты: [Электронный ресурс] /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) /http://www.gost.ru;
- Документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)/ http:// www rospotrebnadzor.ru;
- Нормативные документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)/ http://www.fsvps.ru;
- Официальная информация: [Электронный ресурс] /Евразийский экономический союз/ http://www.eaeunion.org ;
- Техническое регулирование: [Электронный ресурс] /Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК)/ http://www.eurasiancommission.org

- "Об аккредитации в национальной системе аккредитации": Федеральный закон от 28.12.2013 N 412-ФЗ (действующая редакция);
- ГОСТ Р 54294-2010/ISO/PAS/17001:2005 Оценка соответствия. Беспристрастность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54296-2010/ISO/PAS 17002:2004 Оценка соответствия. Конфиденциальность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54295-2010/ISO/PAS 17003:2004 Оценка соответствия. Жалобы и апелляции. Принципы и требования;
- ГОСТ ИСО/ IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий;
- ГОСТ ISO/IEC 17043-2013 Оценка соответствия. Основные требования к проведению проверки квалификации;
- Документы: [Электронный ресурс]/Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http:// www.fsa.gov.ru

- ГОСТ ISO 13300-1-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала
- ГОСТ ISO 13300-2-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 2. Набор и обучение руководителей групп испытателей
- Документы: [Электронный ресурс]/Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http:// www.fsa.gov.ru