**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 2026 г.

Протокол № 01

**УТВЕРЖДАЮ**
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

# «Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания»

Общий объём: 24 академических часа

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 юридических и физических лиц, индивидуальных предпринимателей, выполняющих работы по оценке соответствия качества и безопасности продукции общественного питания, включая воду.

Практическая реализация требований технических регламентов Таможенного союза (ТС) и Евразийского союза (ЕАЭС) по безопасности пищевой продукции и нормативных правовых актов, документов в области стандартизации, правил и методов исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил отбора образцов (проб).

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"
- профессиональных стандартов 40.062 «Специалист по качеству», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 года N 276н, и 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.

## 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) продукции общественного питания:

**слушатель должен знать:**

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

- экологические и санитарно-эпидемиологические нормы;
- 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 общественного питания;

**слушатель должен уметь:**

- анализировать нормативную документацию на исследуемые объекты и методики испытаний, включая отбор проб и пробоподготовку;
- правильно применять органолептические методы исследования;
- выявлять и устранять причины получения ложных результатов испытаний;

- применять требования нормативных документов в производстве продукции общественного питания;
- пользоваться основными функциями информационных систем для поддержания актуальности применяемых технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, норм, правил, инструкций.

Таблица 1.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Общий объем программы: | 24 академических часа. Продолжительность обучения – не более 1 неделя. Режим занятий – не более 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;<br>- активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров;<br>- кейс-метод (разбор конкретных ситуаций) |
| 6 | Вступительные испытания: | предварительное тестирование – оценка и подтверждение сенсорной чувствительности |
| 7 | Форма аттестации | промежуточная аттестация – тестирование<br>итоговая аттестация – круглый стол |
| 8 | Документ о квалификации: | лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации |

## 3. Учебный план

Таблица 2.

| № п/п | Наименование тем | Всего часов | в том числе | | Форма контроля |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лекции | Практические занятия | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Органолептический анализ продукции общественного питания | 4 | 2 | 2 | |
| 2. | Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей | 8 | 2 | 6 | тестирование |
| 3. | Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия | 10 | 4 | 6 | |
| 4. | Итоговая аттестация - круглый стол | 2 | | | 2 |
| 5. | **Всего** | **24** | **8** | **14** | **2** |

## 4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №3.

Таблица №3

| № п/п | Наименование программы | Количество часов | Период обучения, не более |
|---|---|---|---|
| 1. | Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания | 24 | 1 неделя* |

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

## 5. Рабочая программа повышения квалификации «Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания»

Таблица 4

| № п/п | Наименование тем | Содержание |
|---|---|---|
| 1.1 | Органолептический анализ продукции общественного питания. | Термины и определения в области органолептического анализа. Организация органолептических испытаний. Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589 -2014. Органолептические показатели продукции общественного питания. Идентификация продукции. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания |
| 1.2 | Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей | Допуск к проведению органолептического анализа. Предварительное тестирование – обонятельная, осязательная, зрительная и вкусовая чувствительность. Идентификация цвета, вкусов и запахов. Исследование сенсорной памяти. Ранжирование цвета по интенсивности. Распознавание различий в текстуре |
| 1.3 | Органолептическое различие или подобие между образцами | Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия. Определение внешнего вида и консистенции. Определение вкуса и запаха. Общие условия проведения испытаний. Квалификация испытателей. Проведение испытаний. Анализ и интерпретация результатов. Отчет по испытаниям |
| 1.4 | Итоговая аттестация | круглый стол |

## 6. Организационно-педагогические условия
## Требования к квалификации преподавателя

Таблица 5

| № | Наименование разделов, тем | Фамилия Имя Отчество | Должность | Основное место работы |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Органолептический анализ. Нормативные документы | Оболкина Эльвира Юрьевна | Начальник отдела оценки компетенций лабораторий | ФГБОУ ДПО СПИУПТ |
| | | Герцева Оксана Игоревна | Эксперт по стандартизации | ФГБОУ ДПО СПИУПТ |
| 2 | Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей. Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия | 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 |

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:
- 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 6

| Наименование Специализированных аудиторий, лабораторий | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения | | |
|---|---|---|---|---|
| Аудитория | Лекции<br>Разбор конкретных ситуаций<br>Круглый стол | Аудио-мультимедийное оснащение<br>Компьютер<br>Доска<br>Флипчарт | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Испытательная лаборатория | Практические занятия | Лабораторное испытательное оборудование<br>Средства измерений<br>Лабораторная посуда<br>Флипчарт | | |
| Органолептическая лаборатория | Практические занятия<br>Тестирование индивидуальной способности испытателей | Мультимедийное оснащение<br>Компьютер<br>Оборудование для подготовки и подачи образцов<br>Испытательные кабины<br>Электрооборудование<br>Дегустационная посуда | | |

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

## 7. 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».

## 8. 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 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 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 Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»
- 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