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 2026г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«30» января 2026г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, КОРМОВ И ВОДЫ»

Общий объём: 72 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 продовольственного сырья и пищевой продукции, 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) продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду:

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 продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду;

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 продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду;
- пользоваться основными функциями информационных систем для поддержания актуальности применяемых технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, норм, правил, инструкций.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	72 академических часа. Продолжительность обучения - 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 с ДОТ
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров; - кейс-метод (разбор конкретных ситуаций)
6	Вступительные испытания:	Не предусмотрены
7	Форма аттестации	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	Разбор конкретных ситуаций	
1	2	3	4	5	6
1.	Органолептический анализ	8	4	4	
2.	Персонал. Требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки	8	4	4	
3.	Сенсорная чувствительность испытателей	10	4	6	
4.	Нормативно - правовая документация и требования, применяемые к определению органолептических показателей и срока годности пищевой продукции	44	22	22	
4.	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2
5.	**Всего**	**72**	**34**	**36**	**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.	Органолептическая оценка пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов и воды	72	1 неделя*

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

5. Рабочая программа повышения квалификации «Органолептическая оценка пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов и воды»

Таблица 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1.1	Органолептический анализ	Нормативные документы. Термины и определения в области органолептического анализа. Организация органолептических испытаний. Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701, ГОСТ ISO/IEC 17025. Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589
1.2	Персонал. Требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки	Персонал, требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки, условия окружающей среды, оценка пригодности методов испытаний, прослеживаемость результатов измерений, образцы сравнения и реактивы, отбор проб и пробоподготовка, обеспечение качества результатов органолептического анализа
1.3	Сенсорная чувствительность испытателей	Исследование обонятельной чувствительности. Идентификация запахов. Определение интенсивности запаха. Определение зрительной чувствительности. Определение осязательной чувствительности. Распознавание различий в текстуре. Ознакомление с основными вкусами. Идентификация вкусов. Исследование вкусовой чувствительности
1.4	Нормативно - правовая документация и требования, применяемые к определению органолептических показателей и срока годности пищевой продукции	Органолептический анализ. Оценка (определение и верификация) срока годности пищевой продукции. Органолептические испытания воды. Органолептический анализ продукции животного происхождения. Органолептическая оценка колбасных изделий. Фальсификация колбасных изделий. Методы органолептических испытаний пищевой продукции. Органолептические показатели пищевых продуктов на примере кофейных напитков. Органолептические методы испытаний молочной продукции
1.5	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	Оболкина Эльвира Юрьевна	Начальник отдела оценки компетенций лабораторий	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
2	Персонал. Требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки. Сенсорная чувствительность испытателей. Нормативно - правовая документация и требования, применяемые к определению органолептических показателей и срока годности пищевой продукции	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 «Органолептическая оценка пищевых продуктов, продовольственного сырья, кормов и воды». 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 Разбор конкретных ситуаций Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт		

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);
- "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации": Федеральный закон РФ от 28.12.2009 N 381-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
- Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вып. 3: / Скуратовская О.Д..- М. ДеЛи принт, 2005. - 123 с.;
- Фейденгольд В.Б. Лабораторное оборудование для контроля качества зерна и продуктов его переработки / Фейденгольд В.Б, Темирбекова С.А.. - М.: ДеЛи плюс, 2014. - 247 с.;
- Фомина О.Н. Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам/ Фомина О.Н., Фомин Г.С.-М.: Протектор, 2017.-257с.;
- Контроль качества продукции. Журнал для производителей продукции и экспертов по качеству.- М.: РИА «Стандарты и качество», 2015-2018гг.

- "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 Р ИСО/МЭК 17021-1-2017 Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования;
- ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 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