Программа повышения квалификации «Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды и товаров народного потребления»

Форма обучения - очная

Трудоемкость освоения - 36 академических часов.

Данная программа повышения квалификации направлена на совершенствование имеющихся и приобретение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Язык, на котором осуществляется обучение-русский

Направленность Программы – практико-ориентированная (теоретически ориентированная) и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития специалиста, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

Цель обучения: повышение уровня профессиональных навыков, компетентности в вопросах знания нормативно-правовой базы методов исследования, организации и проведения лабораторных исследований органолептических показателей пищевой продукции, воды и товаров народного потребления.

Категория обучающихся: врачи-лаборанты, инженеры-лаборанты, технологи, химики, биологи, лаборанты санитарно-гигиенической и производственной лабораторий.

Модули (темы) учебного плана программы:

1. Основные термины и определения в области организации и проведения исследований на органолептические показатели.
2. Объекты органолептического анализа. Правила транспортировки и доставки проб пищевых продуктов и воды в лабораторию, подготовка к испытаниям.
3. Органолептические методы идентификации пищевых продуктов. Порядок проведения органолептических испытаний пищевой продукции.
4. Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов.
5. Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек проб ТНП.
6. Оформление результатов проведения органолептического анализа и контроль качества проведения органолептического анализа.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Утверждаю
Главный врач ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

_____ В.В.Пархоменко

«_____» _____ 2018 года

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды и товаров народного потребления»

Краснодар 2018

Программа повышения квалификации «Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды и товаров народного потребления» составлена на основании квалификационных требований, указанных в «Квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих», утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37.

Программа повышения квалификации обсуждена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии учебного центра дополнительного профессионального образования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

«09» 09 2018 г. протокол № 4

Руководитель учебного центра
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае» Е.В.Крикса

Организация-разработчик: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Разработчики программы повышения квалификации:

Ведущий инженер-лаборант Т. Ю. Батанова

Инженер-лаборант Е.В. Карасева

Инженер-лаборант О.С. Александрова

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Программа повышения квалификации «Методы проведения органолептического анализа пищевой продукции, воды и товаров народного потребления» является программой повышения квалификации специалистов лабораторной деятельности (далее Программа), и направлена на совершенствование имеющихся и приобретение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

1.2. Программа предназначена для специалистов лабораторной деятельности.

1.3. Программа разработана в соответствии с

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.12 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;
- Требованиями к содержанию дополнительных профессиональных программ (приказ Минобрнауки России от 01.07. 2013 года № 499).
- Нормативно-методическими документами Министерства образования и науки России;
- Положением Учебного Центра дополнительного профессионального образования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

1.4. **Цель обучения:** повышение уровня профессиональной компетентности инженеров-лаборантов, химиков-экспертов, технологов, лаборантов санитарно-гигиенической и производственной лаборатории в вопросах знания нормативно-правовой базы методов исследования, в вопросах организации и проведения лабораторных исследований органолептических показателей пищевой продукции и воды.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Слушатель, освоивший Программу, должен:

2.1. Обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- проводить лабораторные анализы, испытания и другие виды исследования пищевых продуктов, воды и товаров народного потребления для определения соответствия действующим техническим условиям и стандартам в соответствии со стандартными и нестандартными методиками, техническими требованиями и требованиями охраны труда;
- анализировать полученные результаты и систематизировать их;
- проводить подготовку рабочего места, лабораторных условий, средств измерений и испытательного оборудования для проведения анализа.
- подготавливать пробы и растворы заданной концентрации к проведению анализа в соответствии с правилами работы с химическими веществами и материалами.
- контролировать необходимые параметры на соответствие требованиям.

- проводить регистрацию, расчеты, оценку и документирование результатов.

2.2. знать:

- отраслевые, государственные, международные требования к применению органолептических методов анализа;
- классификацию и характеристики органолептических методов анализа;
- правила ведения рабочей документации.
- правила проведения внутрилабораторного контроля для оценки качества проведения испытаний
- общие требования, предъявляемые к испытательным лабораториям.

2.3. уметь:

- осуществлять эксплуатацию лабораторного оборудования при проведении органолептического анализа;
- проводить обработку результатов и оценку полученных характеристик;
- применять специальное программное обеспечение;
- оформлять рабочую документацию.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Форма обучения по Программе: очная.

3.2. Нормативный срок освоения Программы составляет 36 часов.

3.3. Режим обучения – не более 8 часов.

3.4. Обучение по Программе завершается итоговой аттестацией. Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» - удостоверение о повышении квалификации.

3.5. Реализация программы осуществляется педагогическими работниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

3.6. Учебный процесс обеспечен учебной литературой (учебные пособия, нормативная документация, презентационные материалы, аттестационные материалы итогового контроля.).

Слушатели имеют доступ к библиотечным фондам ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», включающим в себя учебную и научную литературу, нормативную документацию.

3.7. В образовательном процессе используются различные формы его организации, а именно: лекции с мультимедийными презентациями, практические занятия, консультации, моделирование и анализ ситуации, круглый стол и др.

3.8. Занятия проводятся в аудитории, оснащенной мультимедийным проектором, экраном и ноутбуком.

4.УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:	
			Лекции	Практические
1.	Основные термины и определения в области организации и проведения исследований на органолептические показатели.	**3**	**3**	**0**
2	Объекты органолептического анализа. Правила отбора, транспортировки и доставки проб в лабораторию, подготовка к испытаниям.	**8**	**6**	**2**
3	Органолептические методы идентификации пищевой продукции. Порядок проведения органолептических испытаний пищевой продукции.	**10**	**5**	**5**
4	Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов	**5**	**3**	**2**
5	Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек проб ТНП.	**6**	**4**	**2**
6	Оформление результатов проведения органолептического анализа и контроль качества проведения органолептического анализа.	**4**	**2**	**2**
	ИТОГО	**36**	**23**	**13**
	Итоговая аттестация			зачет

4. 1.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:	
			Лекции	Практические
1	**Основные термины и определения в области организации и проведения исследований на органолептические показатели.**	**3**	**3**	**0**
1.1	Основные термины и определения. Теоретические и практические основы органолептического анализа.	1	1	0
1.2	Нормативные документы по органолептическому анализу, организация помещений для проведения испытаний, формирование группы испытателей. Факторы, влияющие на качество органолептического анализа.	2	2	0
2	**Объекты органолептического анализа. Правила отбора, транспортировки и доставки проб в лабораторию, подготовка к испытаниям.**	**8**	**6**	**2**
2.1	Характеристические особенности некоторых видов пищевых продуктов.	2	2	0
2.2	Порядок отбора проб, условия транспортировки в лабораторию.	3	2	1

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:	
			Лекции	Практические
2.3	Правила подготовки проб для органолептического анализа.	3	2	1
3	**Органолептические методы идентификации пищевой продукции. Порядок проведения органолептических испытаний пищевой продукции.**	**10**	**5**	**5**
3.1	Нормативно-правовая база по установлению идентификации молока и молочной продукции, с учетом требований Таможенного союза и Международного законодательства. Методы органолептической оценки молока и молочных продуктов	2	1	1
3.2	Проведение органолептической оценки мяса и мясопродуктов, птицы, яиц и продуктов их переработки.	2	1	1
3.3	Проведение органолептического анализа в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктов, выработанных из них	2	1	1
3.4	Методы проведения органолептического анализа в зерне, мукомольно-крупяных, хлебобулочных, кондитерских изделиях.	2	1	1
3.5	Методы проведения органолептического анализа в плодоовощной продукции, фруктах и напитках из них.	2	1	1
4	**Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов**	**5**	**3**	**2**
4.1	Органолептические показатели качества воды	2	1	1
4.2	Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и открытых водоемов	1	1	
4.3	Организация и проведение органолептического анализа воды.	2	1	1
5.	**Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек проб ТНП.**	**6**	**4**	**2**
5.1	Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек фрагментов мебели и строительных материалов.	2	1	1
5.2	Гигиеническая оценка органолептических показателей мебельной продукции	1	1	0
5.3	Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек одежды для детей, подростков и взрослых.	2	1	1
5.4	Гигиеническая оценка органолептических показателей продукции легкой промышленности	1	1	0
6	**Оформление результатов проведения органолептического анализа и контроль качества проведения органолептического анализа.**	**4**	**2**	**2**

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:	
			Лекции	Практические
6.1	Интерпретация полученных результатов, оформление карт органолептического анализа	2	1	1
6.2	Контроль качества результатов органолептического анализа	2	1	1
	ИТОГО	**36**	**23**	**13**
	Итоговая аттестация			зачет

5.УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1.	**Модуль 1.Основные термины и определения в области организации и проведения исследований на органолептические показатели**	
1.1.	Основные термины и определения. Теоретические и практические основы органолептического анализа.	ГОСТ ИСО/МЭК/ 17025-2009 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» ГОСТ Р 53701-2009 «Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ» ГОСТ ИСО 5492-1992 «Органолептический анализ. Словарь»
1.2.	Нормативные документы по органолептическому анализу, организация помещений для проведения испытаний, формирование группы испытателей. Факторы, влияющие на качество органолептического анализа.	ГОСТ ИСО 5496-2014 «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов» ГОСТ Р ИСО 3972-2005 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008 «Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью» 3.1. ГОСТ Р ИСО 8589-2014 «Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования»
2	**Модуль 2. Объекты органолептического анализа. Правила отбора, транспортировки и доставки проб в лабораторию, подготовка к испытаниям.**	
2.1	Характеристические особенности некоторых видов пищевых продуктов.	Изучение основных положений нормативной документации. ГОСТ Р 54757-2011 «Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные. Органолептический анализ. Термины и определения», ГОСТ 3622-68 «Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию», ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу», ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса», ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей». ГОСТ ISO 707-2013 «Молоко и
2.2	Порядок отбора проб, условия транспортировки в лабораторию.	
2.3	Правила подготовки проб для органолептического анализа.	

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
		молочные продукты. Руководство по отбору проб» , ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ Р 55063-2012 «Сыры и сыры плавленые. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ 29245-91 «Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей», ГОСТ Р 24757-2011 «Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные. Органолептический анализ. Термины и определения», ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям», ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», ГОСТ 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия», ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста». Требования к испытательному и вспомогательному оборудованию, применяемому при проведении органолептического анализа. ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям», ГОСТ 027668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб», ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», ГОСТ 13586.3-2015 «Зерно. Правила приемки и методы отбора проб».
3.	**Модуль 3. Органолептические методы идентификации пищевой продукции. Порядок проведения органолептических испытаний пищевой продукции**.	

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
3.1.	Нормативно-правовая база по установлению идентификации молока и молочной продукции, с учетом требований Таможенного союза и Международного законодательства. Методы органолептической оценки молока и молочных продуктов	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока в соответствии с Требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».. ГОСТ 28283- 2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха», ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», ГОСТ 33480-2015 «Сыр творожный. Общие технические условия», ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», ГОСТ 30625-98 «Продукты молочные жидкие и пастообразные для детского питания. Общие технические условия», ГОСТ Р 54340-2011 «Продукты молочные и молочные составные сквашенные. Общие технические условия»
3.2.	Проведение органолептической оценки мяса и мясопродуктов, птицы, яиц и продуктов их переработки.	ГОСТ 7269-79 «Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ 31720-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа», ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки» ГОСТ 8756.1-79 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей»
3.3.	Проведение органолептического анализа в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктов, выработанных из них	ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», ГОСТ 26664-85 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», ГОСТ 7636-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа», ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия», ГОСТ 17660-97 «Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия»
3.4	Методы проведения органолептического анализа в зерне, мукомольно-крупяных, хлебобулочных, кондитерских изделиях. Оценка органолептического анализа в плодоовощной продукции, фруктах и напитках из них.	ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста», ГОСТ 13586.4-83 «Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями», ГОСТ 26312.2-84 «Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев», ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие техни-

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
		ческие условия», ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества», ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей», ГОСТ 10907-88 «Изделия макаронные с мясом. Технические условия»
3.5	Методы проведения органолептического анализа в плодоовощной продукции, фруктах и напитках из них.	ГОСТ 26671-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» ГОСТ 12231-66 «Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение», ГОСТ 13340.1-77 «Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости», ГОСТ 1750-86 «Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний», ГОСТ 22371-77 «Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия», ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия», ГОСТ 21920-2015 «Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия», ГОСТ 30060-93 «Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции», ГОСТ 6687.5-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции», ГОСТ Р 53972-2010 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия», ГОСТ Р 52700-2006 «Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия», ГОСТ Р 54677-2011 «Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия»,. ГОСТ 8756.1-79 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей»
4.	**Модуль 4. Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и воды открытых водоемов**	
4.1	Органолептические показатели качества воды	ГОСТ 3351-74 Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности РД 52.24.496-2005 Температура, прозрачность и запах поверхностных вод суши. Методика выполнения из-
4.2	Методы проведения органолептического анализа воды питьевой и открытых водоемов	
4.3	Организация и проведение орга-	

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
	нолептического анализа воды.	мерений
5.	**Модуль 5. Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек проб ТНП.**	
5.1	Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек фрагментов мебели и строительных материалов.	МУ 2.1.2.1829-04 «Санитарно-гигиеническая оценка полимерных и полимерсодержащих строительных материалов и конструкций, предназначенных для применения в строительстве жилых, общественных и промышленных зданий» ГОСТ Р ИСО 16000-11-2009 «Воздух замкнутых помещений. Определение выделения летучих органических соединений строительными и отделочными материалами. Отбор, хранение и подготовка образцов для испытаний» ГОСТ Р ИСО 16000-28-2015 «Воздух замкнутых помещений. Определения выделения запаха строительными материалами с применением испытательных камер» ГОСТ 30255-2014 «Мебель, древесные и полимерные материалы»
5.2	Гигиеническая оценка органолептических показателей мебельной продукции	ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
5.3	Проведение органолептического анализа воздушных вытяжек одежды для детей, подростков и взрослых.	МУК 4.1/4.3.1485-03 «Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых»
5.4	Гигиеническая оценка органолептических показателей продукции легкой промышленности	ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»
6.	**Модуль 6. Оформление результатов проведения органолептического анализа и контроль качества проведения органолептического анализа.**	
6.1.	Интерпретация полученных результатов, оформление карт органолептического контроля.	Оценка полученного результата с учетом требований НД к анализируемой продукции и воде. Оформление результатов.
6.2	Контроль качества результатов органолептического анализа	Методы проведения внутрилабораторного контроля качества результатов органолептической оценки пищевых продуктов и воды. Выбор объектов для проведения ВЛК.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ

6.1. Программой предусматривается итоговая аттестация в форме зачета.

Вопросы к зачету:

1. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие требования и критерии отбора испытателей для проведения органолептического анализа.
2. Назовите перечень основных документов, регламентирующих требования к помещениям и условиям проведения органолептического анализа.
3. Перечислите несколько объектов органолептического анализа.
4. Разъясните, что подразумевает термин «лидер» группы испытателей.
5. Каковы требования к записям по результатам органолептического анализа.
6. Каковы требования к управлению оборудованием и средствам измерения, задействованным в анализе.
7. Охарактеризуйте требования, предъявляемые к используемой посуде для органолептического анализа.
8. Дайте определение понятию выборки, средней пробы.
9. Обращение с пробами и пробоподготовка перед органолептическим анализом.
10. Порядок оценки сенсорных способностей испытателей.
11. В чем заключается идентификация вкусов.
12. Методология обнаружения и распознавания запахов.
13. В каком документе установлены органолептические показатели идентификации молока и молочных продуктов.
14. В соответствии с каким НД проводится органолептический анализ молока, каковы особенности проведения анализа, оформление результата.
15. Документ, регламентирующий порядок проведения органолептического анализа масла сливочного.
16. Какие документы оформляются по результатам проведения органолептического анализа в молоке, масле сливочном?
17. Назовите вещества, имитирующие вкус и запах.
18. Порядок проведения органолептического анализа в зерне и продуктах его переработки.
19. Назовите характеристические особенности колбасных изделий.
20. Назвать главные характеристические особенности хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Особенности проведения органолептического анализа мучных кондитерских изделий.
22. Последовательность проведения органолептического анализа в рыбной продукции
23. Особенности проведения органолептического анализа воды питьевой
24. Порядок проведения органолептического анализа воды открытых водоемов
25. Оценка органолептических показателей в консервированной продукции

26. Контроль качества испытаний - что это? Способы осуществления контроля качества органолептических испытаний.
27. Понятие внутрилабораторного контроля
28. Разъясните понятие «карта органолептического анализа». Порядок её оформления.
29. Условия эксплуатации климатической камеры.
30. Насыщаемость. Расчет насыщаемости для различных строительных и полимерных материалов. Привести пример.
31. Расчет площадей строительных и полимерных материалов для закладки в камеру.
32. Органолептическая оценка и нормирование строительных и полимерных материалов.
33. Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых. НД на метод испытания.
34. Метод проведения испытаний одориметрических показателей для изделий легкой промышленности.
35. Подготовка жидкого материала (краски, лаки и грунтовки) для испытаний.
36. Подготовка жидкого материала (клеи) для испытаний.
37. Органолептическая оценка и нормирование одежды для детей, подростков и взрослых.

Билеты

Билет №1

1. Основные термины и определения в органолептической оценке пищевых продуктов.
2. Условия эксплуатации климатической камеры
3. С какой целью проводится ВЛК в лаборатории, осуществляющей органолептические испытания.
4. Что используется в качестве образцов для сравнения при проведении органолептических исследований воды?

Билет №2

1. Требования к отбору проб и доставке их в лабораторию
2. Характеристические особенности продуктов мясной промышленности
3. Насыщаемость. Расчет насыщаемости для различных строительных и полимерных материалов. Привести пример
4. Что необходимо предпринять при обнаружении запаха, вкуса и привкуса воды более 1 балла?

Билет №3

1. Расчет площадей строительных и полимерных материалов для закладки в камеру
2. Понятие идентификации пищевых продуктов.
3. Критерии отбора испытателей для проведения органолептического анализа.
4. Классификация запахов в воде

Билет №4

1. Какие органолептические показатели идентификации приведены ТР ТС 033/2013.
2. Органолептическая оценка и нормирование строительных и полимерных материалов.
3. Требования к записям по результатам органолептического анализа.
4. Принцип определения вкуса и привкуса воды

Билет №5

1. Понятие выборки, средней пробы.
2. Порядок оценки сенсорных способностей испытателей.
3. Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых. НД на метод испытания.
4. Правила подготовки проб воды для органолептического анализа

Билет №6

1. Схема проведения органолептического анализа рыбной продукции.
2. НД, в которых определены требования к помещениям и условиям для проведения органолептического анализа.
3. Органолептические показатели идентификации масла сливочного.
4. Что необходимо предпринять при обнаружении запаха, вкуса и привкуса воды более 1 балла?

Билет №7

1. Подготовка жидкого материала (краски, лаки и грунтовки) для испытаний.
2. Какие требования предъявляются к испытательному и измерительному оборудованию при органолептическом анализе.
3. В чем заключается идентификация вкусов испытателей.
4. Что используется в качестве образцов для сравнения при проведении органолептических исследований воды?

Билет №8

1. Метод проведения испытаний одориметрических показателей для изделий легкой промышленности.
2. Назовите главные характеристические особенности хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Разъясните понятие «карта органолептического анализа». Порядок её оформления.
4. Принцип определения вкуса и привкуса воды

Билет №9

1. Порядок органолептического анализа рыбной продукции

2. Требования к посуде, используемой при органолептическом анализе.
3. Органолептическая оценка и нормирование одежды для детей, подростков и взрослых.
4. Классификация запахов в воде

Билет №10

1. Органолептические методы определения проб ТНП, особенности
2. Охарактеризуйте термин «лидер» группы испытателей.
3. Порядок проведения органолептического анализа в консервированных продуктах.
4. Правила подготовки проб воды для органолептического анализа

Билет №11

1. Порядок оценки сенсорных способностей испытателей
2. Органолептический метод определения вкуса воды питьевой
3. Порядок оформления карты органолептического контроля.
4. Классификация запахов в воде