

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

ДЕГУСТАТОР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дополнительная профессиональная программа
(программа повышения квалификации)

Обучение в течение всей жизни - это необходимость, обеспечивающая востребованность на рынке труда



Основные характеристики программы:



Объем программы: 180 ак. часа

Продолжительность обучения: 10 недель

Документ об окончании: Удостоверение о повышении квалификации

Форма обучения: Очная

Режим занятий: Без отрыва от работы (учебы)

Программа соответствует профессиональному стандарту:

«Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Для кого эта программа?

Программа курса будет интересна специалистам имеющим высшее или среднее профессиональное образование по направлениям технологии переработки пищевого сырья. Курс актуален для студентов, получающих высшее образование по пищевым направлениям, а также сотрудникам пищевых предприятий, ответственных за контроль качества выпускаемой продукции и блюд



Цель курса: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве специалиста (дегустатора) в области органолептического анализа (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм

Задачи курса: Получение знаний и навыков в области проведения органолептических исследований (оценка внешнего вида, консистенции, цвета, вкуса и запаха) сырья и готовой продукции

Требования к поступающим и начальная подготовка:

Лица, получающие высшее образование по направлениям группы специальностей «Промышленная экология и биотехнологии» или имеющие высшее образование

После прохождения обучения Вы будете:

знать:

1. Нормативные правовые акты и нормативно-техническую документацию, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
2. Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции
3. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции
4. Органолептические методы исследования
5. Методику обработки результатов органолептических исследований

уметь:

1. Проводить органолептические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции
2. Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении органолептических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3. Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами или на соответствие параметрам установленным в нормативно-технической документации на заданный вид продукции
4. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции

владеть:

1. Навыками проведения органолептического исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации
2. Навыками проведения расчетов, оценки и регистрации результатов исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции по регистрационным формам в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации
3. Навыками разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, с учетом специфики продукта

Содержание программы

1. Методология сенсорного анализа
2. Органолептический анализ сырья и пищевой продукции





Автор программы

Титова Инна Марковна

кандидат технических наук, доцент
заведующий кафедрой технологии продуктов
питания ФГБОУ ВО «КГТУ»

Область профессиональных интересов:

проектирование пищевой продукции с
заданными свойствами, технология продуктов
питания, функциональное питание,
персонализированное питание, нутрициология

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись к нам
по телефону или электронной почте

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

