**Эксперт-дегустатор пищевой продукции**

**Объем программы:**72ч.

**Цель программы:***приобретение знаний по организации дегустации пищевой продукции*

**Категория слушателей:**лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образования; лица, получающие среднее профессиональное и (или)высшее образования

**Продолжительность обучения:**14 дней.

**Форма обучения:** *очная, очно-заочная, заочная,*

**По окончании обучения выдается:**  [*удостоверение установленного образца*](http://ido-vguit.ru/?p=18)*о повышении квалификации*

**Содержание  программы:**

*Цели принятия технических регламентов в рамках системы ГОСТ Р и ЕврАзЭС. Содержание и применение технических регламентов. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Контроль показателей безопасности в свете технического регулирования в рамках системы ГОСТ Р и ЕврАзЭС*

*Научные основы органолептического (сенсорного) анализа пищевых продуктов*

*Формирование и функции дегустационных комиссий. Условия проведения органолептической оценки качества молочной продукции*

*Органолептические показатели молока и молочных продуктов. Пороки органолептических показателей молочной продукции. Меры их предотващения и снижения*

*Основы органолептической оценки рыбных и мясных консервов. Пороки органолептических показателей*

*Международные и национальные нормативные документы, регламентирующие проведение органолептических испытаний пищевых продуктов*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Институт дополнительного образования Воронежского государственного университета инженерных технологий****г. Воронеж, пр-т Революции, 19****тел./факс +7(473)253-32-41****e-mail:** **ido@ido-vguit.ru****http://** [**www.ido-vguit.ru**](http://www.ido-vguit.ru)  |