

Министерство здравоохранения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
РОССИЙСКАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ НЕПРЕРЫВНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО

Учебно-методическим советом

ФГБОУ ДПО РМАНПО

«24» июня 2019 г.

протокол № 6

Заместитель председателя совета

О.А. Милованова



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
врачей по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям по теме
«Органолептическая оценка пищевой продукции и воды»
(срок обучения 36 академических часов)

Цель: формирование у врачей по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям способности и готовности к проведению контроля (надзора) за обеспечением качества и безопасности пищевой продукции и воды на основе анализа их органолептических показателей.

Контингент обучающихся: врачи по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям.

Трудоемкость обучения: 36 академических часов.

Режим занятий: 6 академических часов в день.

Форма обучения: очная (с отрывом от работы).

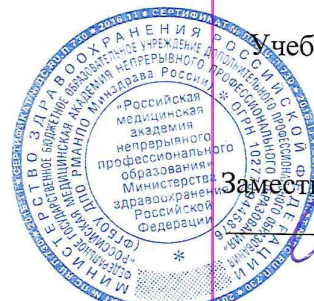
№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля	
			Лекции	СЗ/ПЗ	ОСК	Стажировка	ДО			
1.	Рабочая программа учебного модуля1 «Общие вопросы органолептической оценки пищевой продукции и воды»									
1.1	Законодательная система регулирования безопасности пищевой продукции и воды	1	1	-	-	-	-	УК-1 ПК-2	П/А (3)	
1.1.1	Санитарное законодательство Российской Федерации	1	1	-	-	-	-		Т/К	
1.2	Качество и безопасность пищевой продукции и воды	2	-	1	1	-	-	УК-1 ПК-2	П/А (3)	
1.2.1	Понятие «качество и безопасность пищевой продукции и воды»	1	-	1	-	-	-		Т/К	

№ п\п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ЛЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
1.2.2	Факторы, определяющие качество и безопасность пищевой продукции и воды	1	-	-	1	-	-		Т/К
1.3	Факторы среды обитания, влияющие на качество и безопасность пищевой продукции и воды	1	-	1	-	-	-	УК-1 ПК-2	П/А (3)
1.3.1	Понятие «опасный фактор»	1	-	1	-	-	-		Т/К
1.4	Основы органолептического метода оценки пищевой продукции и воды	2	2	-	-	-	-	УК-1 ПК-2	П/А (3)
1.4.1	Анатомо-физиологические свойства органов чувств	2	2	-	-	-	-		Т/К
1.5	Виды органолептического анализа пищевой продукции и воды	6	-	4	2	-	-	УК-1 ПК-2	П/А (3)
1.5.1	Внешний вид пищевой продукции и зрительные ощущения	2	-	1	1	-	-		Т/К
1.5.2	Текстура пищевой продукции и ее восприятие слуховыми и тактильными рецепторами	1	-	1	-	-	-		Т/К
1.5.3	Запах и вкус пищевой продукции и их восприятие органами вкуса и обоняния	1	-	1	-	-	-		Т/К
1.5.4	Запах, вкус и цвет воды и их восприятие органами вкуса, обоняния и зрения	2	-	1	1	-	-	-	Т/К
Трудоёмкость рабочей программы		12	3	6	3	-	-		
2.	Рабочая программа учебного модуля 2 «Органолептическая оценка показателей пищевой продукции и воды»								
2.1	Факторы, влияющие на результаты органолептической оценки пищевой продукции и воды	6	2	2	2	-	-	ПК-2	П/А (3)
2.1.1	Пороговая чувствительность органов чувств и ее особенности	6	2	2	2	-	-		Т/К
2.2	Условия проведения органолептической оценки пищевой продукции и воды	2	2	-	-	-	-	ПК-2	П/А (3)
2.2.1	Общие условия проведения органолептической оценки	2	2	-	-	-	-		Т/К
2.3	Проведение испытаний	6	1	2	3	-	-	ПК-2	П/А (3)
2.3.1	Методология оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов	4	1	1	2	-	-		Т/К

№ п\п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ПЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
2.3.2	Оформление результатов оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов и создание группы экспертов	2	-	1	1	-	-		Т/К
2.4	Органолептические показатели пищевой продукции и воды	7	-	1	6	-	-	ПК-2	П/А (3)
2.4.1	Органолептическая оценка хлебобулочных изделий	1	-	-	1	-	-		Т/К
2.4.2	Органолептическая оценка мяса и мясной продукции	1	-	-	1	-	-		Т/К
2.4.3	Органолептическая оценка молока и молочной продукции	1	-	-	1	-	-		Т/К
2.4.4	Органолептическая оценка других видов продукции	1	-	-	1	-	-		Т/К
2.4.5	Органолептическая оценка воды	1	-	-	1	-	-		Т/К
2.4.6	Оформление результатов органолептической оценки пищевой продукции и воды	2	-	1	1	-	-		Т/К
Трудоёмкость рабочей программы		21	5	5	11	-	-		
ИТОГОВАЯ АСТТЕСТАЦИЯ		3	-	3	-	-	-	УК-1 ПК-2	3
Общая трудоёмкость освоения программы		36	8	14	14	-	-		

Министерство здравоохранения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
РОССИЙСКАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ НЕПРЕРЫВНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО



Учебно-методическим советом
ФГБОУ ДПО РМАНПО
«24» июня 2019 г.
протокол № 6
Заместитель председателя совета
О.А. Милованова

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОБУЧАЮЩЕГО СИМУЛЯЦИОННОГО КУРСА**

по теме «Органолептическая оценка пищевой продукции и воды»
дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
врачей по теме «Органолептическая оценка пищевой продукции и воды»

Цель обучения:

- отработка навыков оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов;
- приобретение навыков работы в лабораториях по органолептической оценке пищевой продукции и воды.

Контингент: врачи по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям

Трудоемкость обучения: 14 академических часов

Описание: формируются навыки организации работы в лабораториях по органолептической оценке пищевой продукции и воды.

Симуляционное оборудование: кейсы

Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад.час.)	Формируемые профессиональные умения и навыки	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.2.2 Факторы, определяющие качество и безопасность пищевой продукции и воды	1	Навыки оценки качества и безопасности пищевой продукции в зависимости от воздействия разных видов факторов	УК-1 ПК-2	зачет
1.5.1 Внешний вид пищевой продукции и зрительные ощущения	1	Навыки оценки качества и безопасности пищевой продукции в	УК-1 ПК-2	зачет

Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад.час.)	Формируемые профессиональные умения и навыки	Формируемые компетенции	Форма контроля
		зависимости от ее цвета и освещенности		
1.5.4 Запах, вкус и цвет воды и их восприятие органами вкуса, обоняния и зрения	1	Навыки оценки восприятия органами вкуса, обоняния и зрения в зависимости от индивидуальных особенностей экспертов	УК-1 ПК-2	зачет
2.1.1 Пороговая чувствительность органов чувств и ее особенности	2	Навыки усвоения особенностей пороговой чувствительности органов чувств	ПК-2	зачет
2.3.1 Методология оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов	2	Усвоение методологии оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов	ПК-2	зачет
2.3.2 Оформление результатов оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов и создание группы экспертов	1	Навыки оформления результатов оценки сенсорных способностей кандидатов в группу экспертов и создания группы экспертов	ПК-2	зачет
2.4.1-2.4.5 Органолептическая оценка показателей пищевых продуктов (хлебобулочных изделий, изделий из мяса и молока, других видов продуктов) и воды	5	Навыки проведения органолептической оценки разных групп пищевых продуктов и воды	ПК-2	зачет
2.4.6 Оформление результатов органолептической оценки пищевой продукции и воды	1	Навыки оформления результатов органолептической оценки пищевых продуктов и воды	ПК-2	зачет
Итого	14			