

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»**

**«Органолептическая оценка качества пищевой продукции, зерна и продуктов его переработки»**

**КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Наименование образовательной организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Название программы повышения квалификации	Органолептическая оценка качества пищевой продукции, зерна и продуктов его переработки
Руководитель образовательной организации	Бухтояров Н.И.
Адрес образовательной организации	394087, Воронеж, Мичурина, 1
Контактное лицо по программе повышения квалификации (Ф.И.О., должность)	Калашникова Светлана Викторовна - начальник организационного отдела управления дополнительного образования
Контактные телефоны / факс	+7 (473) 253-74-70
Сайт образовательной организации	<a href="http://www.vsau.ru/">http://www.vsau.ru/</a>
Программа на базе образовательной организации	
Целевая группа специалистов, на которых ориентирована программа	Программа для сотрудников лаборатории, агрохимиков
Вид профессиональной деятельности, на который ориентирована программа	Органолептическая оценка качества пищевой продукции, зерна и продуктов его переработки
Краткое описание программы повышения	Программа повышения квалификации «Органолептическая оценка качества пищевой продукции, зерна и продуктов его переработки» нацелены на изучение основных вопросов сенсорного анализа зерна, пищевой продукции и кормов, определение соответствия показателей качества действующим ГОСТам, а также соответствия состава и наименования маркировке и сопроводительным документам, состояния условий и сроков хранения и связи их с качественными изменениями пищевых продуктов и кормов.
Структура программы (включая количество и наименование модулей)	Раздел 1. Показатели качества и органолептические свойства продуктов. Раздел 2. Методы сенсорного анализа. Раздел 3. Органолептическая оценка зерна, пищевой продукции и кормов.
Перечень основных актуальных компетенций ветеринарных кадров, подлежащих формированию по итогам обучения	По окончании изучения курсов слушатель должен обладать следующими <b>компетенциями</b> : - умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; - знание методов идентификации, оценки качества и

	безопасности зерна, пищевой продукции и кормов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции.
Объем аудиторных часов по программе	72
Реализуемая форма обучения	Очная
График обучения	Общий срок реализации программы повышения квалификации 2 недели. Режим занятий 6-8 часа в день.
Стоимость обучения одного слушателя по программе, руб.	8 000,00