

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 2 |
| ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ..... | 2 |
| КВАЛИФИКАЦИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ..... | 2 |
| ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ..... | 2 |
| ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИН И ВИДЫ УЧЕНОЙ РАБОТЫ..... | 2 |
| УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ..... | 3 |
| СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ | 5 |
| КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК | 9 |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА | 11 |

Настоящая учебная программа не может быть полностью или частично воспроизведена, тиражирована и распространена без разрешения Образовательной автономной некоммерческой организации «Регистр системы сертификации персонала»

ВВЕДЕНИЕ

В основу программы положено изучение правовых, нормативных, организационных и методических основ по проведению органолептического анализа, отбору и обучению заявителей по специализации дегустатор или эксперт - дегустатор.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Основной целью программы является проверка сенсорной чувствительности формирование у слушателей, необходимого уровня знаний в области органолептического анализа проводимого посредством дегустации, осуществляемого специалистами дегустаторами.

Основной задачей программы является изучение теоретических основ и получения практических навыков в области органолептического анализа включающих в себя: методологию и правила проведения дегустации, терминологию в области органолептического анализа, основные характеристики продукта, нормативные документы, регламентирующие основные условия и методы проведения органолептического анализ, а также развитие сенсорной памяти у заявителей в дегустаторы или эксперты-дегустаторы.

КВАЛИФИКАЦИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ

Программа предназначена для слушателей со средним техническим и высшим образованием, опытом работы в области производства и контроля спиртовой, водочной и ликероводочной продукции.

В результате обучения слушатель получит знания и разовьет практические навыки проведения дегустации.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

В перечне организационно-педагогических условий, применяемых для качественного изменения имеющихся у слушателей компетенций, в процессе обучения реализуются современные формы обучения, включающие практические занятия, деловые игры, проведение «круглых столов», самостоятельные работы, другие формы обучения с применением современной мультимедийной техники.

В проведении занятий принимают участие ведущие работники отрасли, эксперты соответствующих областей.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИН И ВИДЫ УЧЕНОЙ РАБОТЫ

| Виды учебной работы: | Часы: |
|------------------------------|-------|
| Общая трудоемкость программы | 40 |
| Аудиторные занятия | 40 |
| Лекции | 21 |
| Практические занятия | 15 |
| Самостоятельная работа | - |
| Лабораторные занятия | - |
| Итоговый контроль знаний | 4 |

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

по курсу дополнительного профессионального образования

СЕРТИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА

по специализации:

ДЕГУСТАТОР, ЭКСПЕРТ ДЕГУСТАТОР В ОБЛАСТИ СПИРТОВОЙ И АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

(дегустация и методы органолептического анализа спирта, водок и ликероводочной продукции)

Цель - формирование у слушателей необходимого уровня знаний в области обязательного подтверждения соответствия и добровольной сертификации персонала.

Категория слушателей – специалисты организаций, участвующие в процессе оценки соответствия пищевой продукции.

Срок обучения – 40 часа (5 рабочих дней).

Форма обучения – с отрывом от производства.

Режим занятий – 8 академических часов в день.

| № п/п | Разделы и темы программы | Всего часов | В том числе: | | |
|----------|---|-------------|--------------|----------------------|------------------------|
| | | | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| 1 | Теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции | 8 | 4 | 4 | |
| 1.1 | Значение и теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции | | 2 | | |
| 1.2 | Требования, предъявляемые к дегустаторам при проведении сенсорной оценки алкогольной продукции | | 1 | | |
| 1.3 | Организация и проведение сенсорного анализа | | 1 | 4 | |
| 2 | Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения. | 8 | 5 | 3 | |
| 2.1 | Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения | | 1,5 | | |
| 2.2 | Факторы, влияющие на органолептические показатели этилового спирта | | 1,5 | | |
| 2.3 | Организация и проведение органолептического анализа различных образцов спирта (сорта в/о, экстра, люкс) | | 1 | | |
| 2.4 | Влияние различных условий ведения технологического процесса производства спирта на органолептические показатели целевого продукта | | 1 | 3 | |

| № п/п | Разделы и темы программы | Всего часов | В том числе: | | |
|--------------------------|---|-------------|--------------|----------------------|------------------------|
| | | | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| 3 | Особенности органолептического анализа водок и водок особых | 8 | 4 | 4 | |
| | Особенности органолептического анализа водок и водок особых. Факторы, влияющие на органолептические показатели водок и водок особых | | 1 | | |
| | Организация и проведение органолептического анализа различных образцов водок | | 2 | | |
| | Влияние различных условий ведения технологического процесса производства водок на органолептические показатели готовой продукции | | 1 | 4 | |
| 4 | Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции | 12 | 8 | 4 | |
| | Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции | | 2 | | |
| | Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. | | 2 | 4 | |
| | Идентификация спиртов и ликероводочной продукции с помощью новых методов анализа | | 2 | | |
| | Взаимосвязь сенсорного и инструментального методов анализа | | 2 | | |
| Итого: | | 36 | 21 | 15 | |
| Итоговый контроль знаний | | 4 | | | |

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 1. Теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции (8 часов: 4 часа – лекции, 4 часа – практические занятия)

Тема 1.1 Значение и теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции

Лекция (2 часа). Значение и теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции. Современные тенденции развития сенсорного анализа. Краткий обзор содержания Международных стандартов ИСО, посвященных органолептическому анализу пищевой продукции. Характеристика современных методов органолептической оценки продукции (метод предпочтения, различительный метод и метод классификации). Классификация органолептических показателей. Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам продукта. Характеристика балловой шкалы, используемой для выражения количественного уровня отдельных органолептических показателей. Распределение баллов в зависимости от органолептических показателей (цвета, вкуса, запаха и тд.). Предельные значения балловых оценок и ограничительные баллы в зависимости от наименования продукции.

Тема 1.2 Общие требования, предъявляемые к дегустаторам при проведении сенсорной оценки алкогольной продукции

Лекция (1 час). Общие требования, предъявляемые к дегустаторам при проведении сенсорной оценки алкогольной продукции. Общие положения «Профессионального стандарта «Дегустатор, эксперт-дегустатор». Требования, предъявляемые к проведению дегустации. Субъективные и объективные факторы влияющие на работу экспертов - дегустаторов.

Тема 1.3 Организация и проведение сенсорного анализа

Лекция (1 час). Организация и проведение сенсорного анализа. Методы органолептического анализа применяемые при определении показателей качества (прозрачность, цвет, аромат, вкус). Отбор проб для проведения анализа продукции. Условия окружающей среды, необходимые для проведения органолептического анализа (чистота воздуха, температура, влажность, освещенность помещений). Необходимая аппаратура. Описательные характеристики отдельных показателей. Происхождение ошибок в органолептических оценках качества и возможности их устранения.

Практические занятия

1. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (цвет, прозрачность) - 1 час.

Распознавание разного уровня прозрачности в четырех предлагаемых контрольных образцах. Проверка цветовых ощущений испытуемого на 4-х основных растворах разной цветовой гаммы: красного, желтого, зеленого и синего. Проверка цветовых ощущений на 12 образцах одной цветовой гаммы, но разной интенсивности, по увеличивающейся интенсивности окраски.

2. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (аромат). Ознакомление испытуемого с набором запаховых растворов и изучение описательных характеристик -1 час.

Из нескольких закодированных серий образцов растворов, состоящей из семи закодированных образцов испытуемый выбирает 4 основных запаха, а затем – один из четырех запаховых растворов. Тестирование проводят по всем основным запахам.

3. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (вкус) -2 часа.

Из серии закодированных растворов испытуемый должен определить 4 основных вкуса. Из серии растворов определенного вкуса разной концентрации испытатель формирует линейку растворов по убыванию того или иного вкуса.

РАЗДЕЛ 2. Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения (8 часов: 5 часов – лекции, 3 часа – практические занятия)

Тема 2.1 Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения

Лекция (1,5 часа). Использование описательного метода, основанного на словесном описании органолептических свойств спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья. Работа с 10-бальной шкалой при проведении органолептической оценки пищевого спирта.

Тема 2.2 Факторы, влияющие на органолептические показатели этилового спирта

Лекция (1,5 часа). Факторы, влияющие на органолептические показатели этилового спирта. Изучение факторов влияющих на органолептику спирта: вид используемого сырья, его состояние, запах, условия хранения; способ подбрабтки сырья;; используемые вспомогательные материалы (дезинфицирующие и антисептические средства); санитарное состояние оборудования.

Тема 2.3 Организация и проведение органолептического анализа различных образцов спирта (сорта в/о, экстра, люкс)

Лекция (1 час). Организация и проведение органолептического анализа различных образцов спирта (сорта в/о, экстра, люкс). Отбор проб для проведения анализа этилового спирта. Условия окружающей среды, необходимые для проведения органолептического анализа спирта(чистота воздуха, температура, влажность, освещенность помещений). Необходимая аппаратура. Описательные характеристики отдельных показателей. Происхождение ошибок в органолептических оценках качества и возможности их устранения

Тема 2.4 Влияние различных условий ведения технологического процесса производства спирта на органолептические показатели целевого продукта

Лекция (1 час). Влияние различных условий ведения технологического процесса производства спирта на органолептические показатели целевого продукта. Значение используемой технологической схемы подготовки сырья к осахариванию; процесса гидролиза крахмала; ведение дрожжей; процесса сбраживания суслу; процесса брагоректификации на органолептические показатели спирта.

Практические занятия

4. Организация и проведение практического занятия по методу «ранжирование»
-1 час.

Испытуемому предлагается линейка спиртов пищевого происхождения имеющих разный вкус и запах. Следует расположить спирты по уровню качества: отличное, очень хорошее, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное.

5. Дегустация образцов спирта различных производителей -2 часа.

Данное занятие направлено на развитие сенсорной памяти и формирование вкуса. Дегустируя образцы спирта испытуемый должен вынести суждение, отражающее действительный уровень качества спирта и дать описание вкуса и запаха, используя принятую терминологию, с указанием оценки в баллах.

РАЗДЕЛ 3. Особенности органолептического анализа водок и водок особых (8 часов: 4 часа – лекции, 4 часа – практические занятия)

Тема 3.1 Особенности органолептического анализа водок и водок особых. Факторы, влияющие на органолептические показатели водок и водок особых

Лекция (1 час). Особенности органолептического анализа водок и водок особых. Факторы, влияющие на органолептические показатели водок и водок особых. Использование описательного метода, основанного на словесном описании органолептических свойств во-

док и водок особых. Работа с 10-бальной шкалой при проведении органолептической оценки водок и водок особых.

Тема 3.2 Организация и проведение органолептического анализа различных образцов водок

Лекция (2 часа). Организация и проведение органолептического анализа различных образцов водок. Данное занятие направлено на развитие сенсорной памяти и формирование вкуса. Дегустируя образцы водок и водок особых испытуемый должен вынести суждение, отражающее действительный уровень качества продукции и дать описание вкуса и аромата, используя принятую терминологию, с указанием оценки в баллах.

Тема 3.3 Влияние различных условий ведения технологического процесса производства водок на органолептические показатели готовой продукции

Лекция (1 час). Влияние различных условий ведения технологического процесса производства водок на органолептические показатели готовой продукции. Влияние качества используемого основного сырья на органолептику готовой продукции (спирт и вода). Изучение ионного состава воды и водок и его значение в органолептике готовой продукции. Характеристика вкусовых добавок и их влияние на формирование органолептических показателей водок и водок особых.

Практические занятия

6. Проведение практического занятия по распознаванию водок («А» не «А») -1 час.

Испытатель после предварительного ознакомления с контрольным образцом «А» предлагается определить, какие из представленных образцов идентичны контрольному «А», а какие отличны – не «А».

7. Организация и проведение практического занятия по методу «ранжирование» -1 час.

Испытуемому предлагается линейка водок имеющих разный вкус и аромат. Следует расположить водки по уровню качества: отличное, очень хорошее, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное.

8. Дегустация образцов водок и водок особых различных производителей -2 часа.

Данное занятие направлено на развитие сенсорной памяти и формирование вкуса. Дегустируя образцы водок и водок особых испытуемый должен вынести суждение, отражающее действительный уровень качества продукции и дать описание вкуса и аромата, используя принятую терминологию, с указанием оценки в баллах.

РАЗДЕЛ 4. Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции (12 часов: 8 часов – лекции, 4 часа – практические занятия)

Тема 4.1 Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции

Лекция (2 часа). Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции. Значение методов определения цветности и прозрачности ликероводочных изделий. Изучение «Словаря цветов». Использование описательного метода, основанного на словесном описании органолептических свойств ликероводочных изделий. Работа с 25-бальной шкалой при проведении органолептической оценки водок и водок особых.

Тема 4.2 Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий.

Лекция (2 часа). Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. Занятие направлено на развитие сенсорной памяти и формирование вкуса. Дегустируя образцы ликероводочных изделий испытуемый должен вынести суждение, отражающее действительный уровень качества продукции и дать описание цвета, вкуса и аромата, используя принятую терминологию, с указанием оценки по 25 – ти бальной шкале.

Тема 4.3 Идентификация спиртов и ликероводочной продукции с помощью но-

вых методов анализа

Лекция (2 часа). Идентификация спиртов и ликероводочной продукции с помощью новых методов анализа. Инструментальные методы анализа, дающие более полную характеристику алкогольному продукту (методика определения природы спирта различного происхождения с помощью спектрально-люминесцентного метода, ионно-хроматографические методы определения катионно-анионного состава воды и водки).

Тема 4.4 Взаимосвязь сенсорного и инструментального методов анализа

Лекция (2 часа). Взаимосвязь сенсорного и инструментального методов анализа. Ознакомление испытателей с существующими методами инструментального анализа (спектрально-люминесцентного) связанными с определением органолептики продукта. Влияние физико-химических показателей продукции на их органолептические характеристики.

Практические занятия

9. Организация и проведение практического занятия по методу «предпочтения» -1 час.

Проводятся испытания 2 – х образцов ликероводочных изделий одного наименования. Для каждого испытателя предусмотрен свой вариант изделия. Дается характеристика каждого изделия с присвоением дегустационной оценки и на основании этого выявляется предпочтение одного образца перед другим.

10. Дегустация образцов ликероводочных изделий различных производителей -3 часа.

Данное занятие направлено на развитие сенсорной памяти и формирование вкуса. Дегустируя образцы ликероводочных изделий испытуемый должен вынести суждение, отражающее действительный уровень качества продукции и дать описание вкуса и аромата, используя принятую терминологию, с указанием оценки в баллах.

Итоговый контроль по курсу (4 часа).

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

(РАСПИСАНИЕ)

по курсу дополнительного профессионального образования

СЕРТИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА

по специализации:

ДЕГУСТАТОР, ЭКСПЕРТ ДЕГУСТАТОР В ОБЛАСТИ СПИРТОВОЙ И АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

(дегустация и методы органолептического анализа спирта, водок и ликероводочной продукции)

40 часов (5 рабочих дней)

| Дата/ Время | Тема |
|---|--|
| 1-й день | |
| РАЗДЕЛ 1. Теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции | |
| 10.00-17.30 | <p>Тема 1.1 Значение и теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции. Лекция (2 часа).</p> <p>Тема 1.2 Общие требования, предъявляемые к дегустаторам при проведении сенсорной оценки алкогольной продукции. Лекция (1 час).</p> <p>Тема 1.3 Организация и проведение сенсорного анализа. Методы органолептического анализа (прозрачность, цвет, аромат, вкус). Лекция (1 час).</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <p>1. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (цвет, прозрачность) -1 час. 2. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (аромат) -1 час. 3. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям (вкус) -2 часа.</p> |
| 2-й день | |
| РАЗДЕЛ 2. Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения | |
| 10.00-17.30 | <p>Тема 2.1 Значение органолептического анализа спиртов и особенности его проведения. Лекция (1,5 часа).</p> <p>Тема 2.2 Факторы, влияющие на органолептические показатели этилового спирта. Лекция (1,5 часа).</p> <p>Тема 2.3 Организация и проведение органолептического анализа различных образцов спирта (сорта в/о, экстра, люкс). Лекция (1 час).</p> <p>Тема 2.4 Влияние различных условий ведения технологического процесса производства спирта на органолептические показатели целевого продукта. Лекция (1 час).</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <p>4. Организация и проведение практического занятия по методу «ранжирование» -1 час. 5. Дегустация образцов спирта различных производителей -3 часа.</p> |

| | |
|--|---|
| 3-й день | |
| РАЗДЕЛ 3. Особенности органолептического анализа водок и водок особых | |
| 10.00-17.30 | <p>Тема 3.1 Особенности органолептического анализа водок и водок особых. Факторы, влияющие на органолептические показатели водок и водок особых. Лекция (1 час).</p> <p>Тема 3.2 Организация и проведение органолептического анализа различных образцов водок. Лекция (2 часа).</p> <p>Тема 3.3 Влияние различных условий ведения технологического процесса производства водок на органолептические показатели готовой продукции. Лекция (1 час).</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <p>6. Проведение практического занятия по распознаванию водок («А» не «А») -1 час.</p> <p>7. Организация и проведение практического занятия по методу «ранжирование» -1 час.</p> <p>8. Дегустация образцов водок и водок особых различных производителей -2 часа.</p> |
| 4-й день | |
| РАЗДЕЛ 4. Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции | |
| 10.00-17.30 | <p>Тема 4.1 Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции. Лекция (2 часа).</p> <p>Тема 4.2 Особенности органолептического анализа ликероводочных изделий. Лекция (2 часа).</p> <p><u>Практические занятия</u></p> <p>9. Организация и проведение практического занятия по методу предпочтения -1 час.</p> <p>10. Дегустация образцов ликероводочных изделий различных производителей -3 часа.</p> |
| 5-й день | |
| РАЗДЕЛ 4. Органолептический анализ ликероводочных изделий. Новые методы анализа контроля качества алкогольной продукции (продолжение) | |
| 10.00-13.15 | <p>Тема 4.3 Идентификация спиртов и ликероводочной продукции с помощью новых методов анализа. Лекция (2 часа).</p> <p>Тема 4.4 Взаимосвязь сенсорного и инструментального методов анализа. Лекция (2 часа).</p> |
| 14.30-17.30 | Итоговый контроль (4 часа). |

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ГОСТ Р 55313-2012 Спирт этиловый из пищевого сырья и напитки спиртные. Методы органолептического анализа.
2. ГОСТ Р 52192-2003 Изделия ликероводочные. Общие технические условия
3. ГОСТ Р 52190-2003 Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения
4. ГОСТ Р ИСО 8588-2008 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А»-«НЕ А».
5. ГОСТ Р 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения.
6. ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника.
7. ГОСТ Р 52813-2007 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа.
8. ГОСТ Р 51355-99 Водки и водки особые. Общие технические условия.
9. ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 52473-2005 Спирт этиловый из пищевого сырья. Правила приемки и методы анализа.
11. ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия.
12. ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 52472-2005 Водки и водки особые. Правила приемки и методы анализа.
14. ГОСТ Р ИСО 3972-2005. Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности.
15. ГОСТ Р ИСО 5496-2005 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.
16. ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь
17. ГОСТ Р ИСО 8589-2005 Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования.
18. ГОСТ Р ИСО 8586-1-2008 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели.
19. Кантере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов: Монография.-М: Издательский комплекс МГУПП, 2001.-151 с.
20. Дуборасов Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. – М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2001- 184 с.
21. Родина Т.Г., Вукс Г.А. Дегустационный анализ продуктов. М.: Колос, 1994- 192 с.