

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)



СВЕРЖДАЮ  
Главный врач  
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора  
В.Ю. Ананьев  
2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Органолептический анализ и определение мутности питьевой воды

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

**Цель:** повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение имеющихся профессиональных компетенций при проведении органолептического анализа и определении мутности питьевой воды в целях оценки ее соответствия установленным требованиям

**Категория обучающихся:** программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов, участвующих в проведении органолептического анализа и исследований по определению мутности питьевой воды, специалистов-кандидатов в группы испытателей, а также специалистов по санитарно-гигиеническим и санитарно-химическим исследованиям.

**Трудоемкость обучения:** 24 академических часа (3 календарных дня).

**Форма обучения:** очная

**Режим занятий:** 8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л*	СР**	ПЗ, С***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Нормативные документы по органолептическому анализу. Теоретические и практические основы органолептического анализа. Организация работы лабораторий. Обеспечение качества лабораторных исследований в соответствии с ГОСТ ИСО/МЭК 17025	2	2			
2.	Рекомендации по организации помещений для проведения органолептического анализа. Факторы, влияющие на качество результатов органолептического анализа. Условия обеспечения объективных и воспроизводимых результатов	2	2			
3.	Знакомство и оценка чувствительности рецепторов	3			3	
4.	Применение различных методов оценки сенсорной чувствительности. Порядок проведения анализа	3	2		1	
5.	Основные подходы к формированию группы испытателей. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей испытателя на сенсорную восприимчивость	2	2			
6.	Порядок организации и проведения органолептического анализа питьевой воды.	4	2		2	

	Определение запаха. Обработка результатов определения запаха. Оформление результатов анализа					
7.	Мутность – органолептический показатель качества воды. Методы определения мутности в питьевой воде	1	1			
8.	Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы, материалы для определения показателя «мутность». Общие принципы определения мутности питьевой воды	1	1			
9.	Формирование практических навыков проведения анализа по определению мутности питьевой воды	2	1		1	
10.	Приготовление градуировочных растворов. Градуировка прибора. Процедура измерений	1	1			
11.	Обработка результатов определения мутности. Оформление результатов анализа	1	1			
12.	Обеспечение качества результатов лабораторных анализа. Внутрилабораторный контроль	1	1			
13.	Итоговая аттестация	1			1	Экзамен
	Количество часов	24	16		8	

Л\* – лекции;

СР\*\* – самостоятельная работа;

ПЗ, С\*\*\* – практические занятия, С – стажировка.

**Итого: 24 академических часа**

**В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.**