|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  | МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  Федеральное государственное автономное научное учреждениЕ  «Всероссийскийнаучно-исследовательский ИНСТИТУТ  МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ») | |

**Организатор курсов повышения квалификации – ФГАНУ «ВНИМИ»**

**ПРОГРАММА**

**курсов повышения квалификации**

***«Основы органолептического анализа и методы органолептической оценки молочных продуктов»***

**24-25 мая 2022г**

**Москва, 2022г**

Федеральное государственное автономное научное учреждениЕ

«Всероссийскийнаучно-исследовательский ИНСТИТУТ

МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

программа

***«Основы органолептического анализа и методы органолептической оценки молочных продуктов»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Цель:** | *Развитие профессиональных компетенций в области органолептического анализа молока* |
| 10.00-10.15  10.15-10.45  10.45-12.15  12.15-13.00 | **24 мая 2022 года**  **ПРИНЦИПЫ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**  *ГАЛСТЯН Арам Генрихович – директор ФГАНУ «ВНИМИ», д.т.н., академик РАН*  **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ МОЛОКА. ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.**  *СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна – заведующий лабораторией стандартизации, сертификации и патентно-лицензионных работ ФГАНУ*  *«ВНИМИ», кандидат технических наук*  **ОСНОВЫ ВОСПРИЯТИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПРИЗНАКОВ ПРОДУКЦИИ. ОЦЕНКА СЕНСОРНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ**  *КРЕККЕР Людмила Геннадьевна – научный сотрудник лаборатории ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент*  ***Практическое занятие:* ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА В СООТВЕТСТВИИ ГОСТ 28283-2015**  *КРЕККЕР Людмила Геннадьевна – научный сотрудник лаборатории ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент* |
| 10.00-11.30  11.30-12.15  12.15-13.00  13.00-13.30 | **25 мая 2022 года**  ***Практическое занятие*: ОТБОР ПРОБ И ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ: СГУЩЕНОЙ И СУХОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**  *КРЕККЕР Людмила Геннадьевна – научный сотрудник лаборатории ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент*  ***Практическое занятие*: ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**  *КРЕККЕР Людмила Геннадьевна – научный сотрудник лаборатории ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент*  **АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ. ОФОРМЛЕНИЕ ПРОТОКОЛОВ ИСПЫТАНИЙ.**  *СВЯТОСЛАВОВА Ирина Михайловна – специалист лаборатории стандартизации, сертификации и патентно-лицензионных работ ФГАНУ*  *«ВНИМИ», кандидат технических наук*  ***ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ***  *КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент* |