|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИФедеральное 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* |
| 10.00-10.1510.15-10.4510.45-12.1512.15-13.00 | **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* |
| 10.00-11.3011.30-12.1512.15-13.0013.00-13.30 | **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* |