



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Организатор курсов повышения квалификации – ФГАНУ «ВНИМИ»

**ПРОГРАММА
КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

***«ОЦЕНКА И ТЕСТИРОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ СПОСОБНОСТЕЙ
ДЕГУСТАТОРОВ»***

24-27 сентября 2024г

Москва, 2024г



ПРОГРАММА

ОЦЕНКА ТЕСТИРОВАНИЯ СЕНСОРНЫХ СПОСОБНОСТЕЙ ДЕГУСТАТОРОВ

Цель:	<i>Формирование профессиональных компетенций по органолептической оценке молочной продукции на предприятиях пищевой промышленности. Определение сенсорных способностей экспертов-дегустаторов, умений проводить анализ различных продуктов с высокой степенью достоверности</i>
24 сентября 2024 года	
10.00-11.30	ТРЕБОВАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬНОЙ БАЗЫ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА. ОСОБЕННОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ МЕТОДОВ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА В УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ. ОЦЕНКА СЕНСОРНОЙ СПОСОБНОСТИ ДЕГУСТАТОРА <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.45-13.15	ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ПРОЦЕДУРЫ ТЕСТИРОВАНИЯ ДЕГУСТАТОРОВ. ФОРМИРОВАНИЕ ГРУППЫ ЗАЯВИТЕЛЕЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ. <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45	<i>Дискуссия</i>
15.00-17.15	<i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>
25 сентября 2024 года	
10.00-11.00	МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ВКЛЮЧАЯ ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ПРОЦЕДУРЫ ТЕСТИРОВАНИЯ ДЕГУСТАТОРОВ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.15-13.15	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ: РАСПОЗНАВАНИЕ ЗАПАХОВ, ДИФФЕРЕНЦИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ЗАПАХА, РАНЖИРОВАНИЕ ПО ИНТЕНСИВНОСТИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ. <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i> <i>ФИЛЬЧАКОВА Светлана Анатольевна - научный сотрудник, лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45	<i>Дискуссия</i>
15.00-17.15	<i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>

26 сентября 2024 года

10.00-11.30	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ. ПОРОГ РАЗНИЦЫ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВ ВКУСОВ, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ И РАНЖИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i> <i>ФИЛЬЧАКОВА Светлана Анатольевна - научный сотрудник, лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.45-13.15	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ДЕГУСТАТОРОВ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЦВЕТА, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ, РАНЖИРОВАНИЕ ЦВЕТА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – старший научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i> <i>ФИЛЬЧАКОВА Светлана Анатольевна - научный сотрудник, лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
15.00-17.00	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач

27 сентября 2024 года

10.00-10.45	ОПРЕДЕЛЕНИЕ УРОВНЯ СЕНСОРНОЙ ПАМЯТИ (ДОСТОВЕРНОСТЬ И ВОСПРОИЗВОДИМОСТЬ МЕТОДА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА). ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА СЕНСОРНОГО СЛОВАРЯ ДЕГУСТАТОРОВ. <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.45-11.30	ПОРОКИ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА. ОЦЕНКА ПОРОКОВ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна - научный сотрудник лаборатории технологии функциональных продуктов, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.45- 13.15	РАЗБОР СПОРНЫХ СИТУАЦИЙ. ВЗАИМОСВЯЗЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО И ИНСТРУМЕНТАЛЬНОГО АНАЛИЗА. ОЦЕНКА ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ. СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ НА ПРИМЕРЕ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – старший научный сотрудник лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i> <i>ФИЛЬЧАКОВА Светлана Анатольевна - научный сотрудник, лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i> Дискуссия ВРУЧЕНИЕ: <ul style="list-style-type: none">- Сертификат «Отобранный испытатель»;- Результаты оценки сенсорной чувствительности;- УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ.