



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»***

11-14 февраля 2025г

Москва, 2025г



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>
11 февраля 2025 года	
10.00-11.30	АКТУАЛЬНАЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА И ОЦЕНКИ 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. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ВКЛЮЧАЯ ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ПРОЦЕДУРЫ ТЕСТИРОВАНИЯ ДЕГУСТАТОРОВ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач
12 февраля 2025 года	
10.00-12.00	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ: РАСПОЗНАВАНИЕ ЗАПАХОВ, ДИФФЕРЕНЦИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ЗАПАХА, РАНЖИРОВАНИЕ ПО ИНТЕНСИВНОСТИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ. <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер 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>
12.15-13.45	ПОРОКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЫРЬЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лаборатории технологии функциональных продуктов, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач

13 февраля 2024 года

10.00-12.00	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ. ПОРОГ РАЗНИЦЫ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВ ВКУСОВ, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ И РАНЖИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер 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>
12.15-13.00	ОПРЕДЕЛЕНИЕ УРОВНЯ СЕНСОРНОЙ ПАМЯТИ (ДОСТОВЕРНОСТЬ И ВОСПРОИЗВОДИМОСТЬ СЕНСОРНЫХ ОЦЕНОК). ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА СЕНСОРНОГО СЛОВАРЯ ДЕГУСТАТОРОВ <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.00	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач

14 февраля 2024 года

10.00-11.30	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ДЕГУСТАТОРОВ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЦВЕТА, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ, РАНЖИРОВАНИЕ ЦВЕТА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.45-12.30	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>
12.30- 13.15	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ. ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ. СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ НА ПРИМЕРЕ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля и арбитражных методов анализа, ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45	Дискуссия
13.45-15.00	ВРУЧЕНИЕ: - Сертификат «Отобранный испытатель»; - Результаты оценки сенсорной чувствительности; - УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ. <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i>