

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

«Органолептический анализ пищевых продуктов. Методы органолептической оценки»

08 - 10 октября 2025 г.



министерство науки и высшего образования российской федерации федеральное государственное автономное научное учреждение «ВСЕРОССИЙСКИЙНАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Цель:	Развитие профессиональных компетенций в области органолептического анализа пищевых продуктов	
08 октября 2025 года		
10.00-11.30	ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ. ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент	
11.45-12.30	ОСНОВЫ ВОСПРИЯТИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПРИЗНАКОВ ПРОДУКЦИИ. БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент	
12.30-13.15	Практическое занятие: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА В СООТВЕТСТВИИ ГОСТ 28283-2015 БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент	
13.15-14.00	Дискуссия	
14.00-16.45	Самостоятельная работа по заданию преподавателя	
09 октября 2025 года		
10.00-12.15	РАБОТА ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ В СООТВЕТСТВИИ С ГОСТ 33630-2015. ДЕГУСТАЦИЯ И БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ СЫРОВ. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОРОКОВ СЫРОВ. МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОРОКОВ КОБЗЕВА Татьяна Викторовна — ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»	
	Практическое занятие: ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»	
	Практическое занятие: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ С ЗАМЕНИТЕЛЯМИ МОЛОЧНОГО ЖИРА КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»	

12.15-13.00	АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ. ОФОРМЛЕНИЕ ПРОТОКОЛОВ ИСПЫТАНИЙ. КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»
13.15-14.00	Дискуссия
14.00-16.45	Самостоятельная работа по заданию преподавателя
10 октября 2025 года	
10.00-11.30	ПОРОКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЫРЬЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА. БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологии функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент
11.45-12.30	Практическое занятие: ВЛИЯНИЕ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УПАКОВКИ МЯЛЕНКО Дмитрий Михайлович – заведующий лабораторией технологий упаковки ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.
12.45-13.30	РАБОТА ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ВОСПРОИЗВОДИМОСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ОЦЕНОК НА ПРИМЕРЕ ДЕГУСТАЦИИ ЙОГУРТА. ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»
13.30-14.00	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя
14.00-14.30	ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях!





