



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

**«Органолептический анализ пищевых продуктов.
Методы органолептической оценки»**

21 – 23 апреля 2026 г.

Москва, 2026 г.



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

Цель:	<i>Развитие профессиональных компетенций в области органолептического анализа пищевых продуктов</i>
21 апреля 2026 года	
10.00-11.30	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА: ТЕРМИНЫ, НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ЛАБОРАТОРИЯМ (ГОСТ Р 53701, ГОСТ ISO/IEC 17025, ГОСТ ISO 8589) МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент
11.30-11.45	Кофе брейк
11.45-12.30	ОСНОВЫ ВОСПРИЯТИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПРИЗНАКОВ ПРОДУКЦИИ. <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>
12.30-13.15	<u>Практическое занятие:</u> ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА В СООТВЕТСТВИИ ГОСТ 28283-2015 <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>
13.15-14.00 14.00-16.45	<u>Дискуссия</u> <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя</i>
22 апреля 2026 года	
10.00-10.45	ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ, ПОДГОТОВКА ОТОБРАННЫХ ИСПЫТАТЕЛЕЙ, КОМПЛЕКТОВАНИЕ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент
10.45-11.30	Практическое занятие: ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТВОРОГА В СООТВЕТСТВИИ ГОСТ 28283-2015 <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
11.30-11.45	<u>Кофе брейк</u>
11.45-12.30	<u>Практическое занятие:</u> ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА <u>Практическое занятие:</u> ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ С ЗАМЕНИТЕЛЯМИ МОЛОЧНОГО ЖИРА <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>

12.30-13.15	АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ. ОФОРМЛЕНИЕ ПРОТОКОЛОВ ИСПЫТАНИЙ. <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-14.00 14.00-16.45	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя
23 апреля 2026 года	
10.00-10.45	ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>ЛЕОНОВА Виктория Александровна – м.н.с. лаборатории прикладной микробиологии и геномики микроорганизмов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
10.45-11.30	<u>Практическое занятие:</u> ВЛИЯНИЕ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УПАКОВКИ. МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ИЗМЕНЕНИЯ ФЛЕЙВОРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗА СЧЕТ УПАКОВКИ. <i>МЯЛЕНКО Дмитрий Михайлович – заведующий лабораторией технологий упаковки ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
11.30-11.45	<u>Кофе брейк</u>
11.45-12.30	ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ЗАКВАСКЕ С АЦИДОФИЛЬНОЙ ПАЛОЧКОЙ, НА КЕФИРНЫХ ГРИБКАХ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
12.45-13.15	ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ <i>КОБЗЕВА Татьяна Викторовна – ведущий инженер лаборатории технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.30-14.00	Дискуссия Самостоятельная работа по заданию преподавателя
14.00-14.30	ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i>



Присоединяйтесь к нам
в социальных сетях!

