



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

*«Тестирование и оценка сенсорных способностей дегустаторов –
базовый элемент компетентности лаборатории»*

10-13 февраля 2026г

Москва, 2026г



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

**Тестирование и оценка сенсорных способностей дегустаторов - базовый
элемент компетентности лаборатории**

<u>Цель:</u>	<i>Тестирование сенсорных способностей отобранных испытателей, отработка умений проводить дегустационный анализ различных продуктов с высокой степенью достоверности</i>
10 февраля 2026 года	
10.00-11.30	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ: ТЕРМИНЫ, НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ОРГАНИЗАЦИЯ ИСПЫТАНИЙ И ТРЕБОВАНИЯ К ЛАБОРАТОРИЯМ (ГОСТ Р 53701, ГОСТ ISO/IEC 17025, ГОСТ ISO 8589) МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i>
11.45-13.15	ПОРОКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>
11 февраля 2026 года	
10.00-11.30	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ. ПОРОГ РАЗНИЦЫ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВ ВКУСОВ, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ И РАНЖИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент КОПЫЛОВА Ольга Михайловна – инженер-испытатель ИЛ «Молоко»</i>
11.45-13.15	ОСЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ИСПЫТАТЕЛЕЙ. ТЕКСТУРА И КОНСИСТЕНЦИЯ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ <i>КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>

12 февраля 2026 года	
10.00-11.30	<p>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБОНОЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ: РАСПОЗНАВАНИЕ ЗАПАХОВ, ДИФФЕРЕНЦИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ЗАПАХА, РАНЖИРОВАНИЕ ПО ИНТЕНСИВНОСТИ.</p> <p>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ОБОНОЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ.</p> <p><i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i></p>
11.45-13.15	<p>ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ДЕГУСТАТОРОВ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЦВЕТА, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ, РАНЖИРОВАНИЕ ЦВЕТА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ</p> <p><i>КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»</i></p>
13.30-14.00 15.00-17.00	<p>ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА КЕФИРНЫХ ГРИБКАХ</p> <p><i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i></p>
13 февраля 2026 года	
10.00-11.30	<p>ОПРЕДЕЛЕНИЕ СЕНСОРНОЙ СПОСОБНОСТИ ДЕГУСТАТОРА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ ISO 8586-2015:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цветовое зрение; 2. Оценка запаха; 3. Тактильная чувствительность; 4. Оценка вкуса; 5. Сенсорный словарь <p><i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i></p> <p><i>КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»</i></p>
11.45-12.30	<p>ОПРЕДЕЛЕНИЕ УРОВНЯ СЕНСОРНОЙ ПАМЯТИ (ДОСТОВЕРНОСТЬ И ВОСПРОИЗВОДИМОСТЬ СЕНСОРНЫХ ОЦЕНОК). ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА СЕНСОРНОГО СЛОВАРЯ ДЕГУСТАТОРОВ</p> <p><i>КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»</i></p>
12.30-13.30	<p>Круглый стол: Тестирование и оценка сенсорных способностей дегустаторов - базовый элемент компетентности лаборатории</p>

13.45-15.00	<p>ВРУЧЕНИЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сертификат «Отобранный испытатель»; - Результаты оценки сенсорной чувствительности; - Протокол определения сенсорных способностей (по ГОСТ 8586-2015) - УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ. <p><i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i></p>
-------------	--



Присоединяйтесь к нам
в социальных сетях!

