



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**

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

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

13.45-15.00	<p><b>ВРУЧЕНИЕ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сертификат «Отобранный испытатель»;</li> <li>- Результаты оценки сенсорной чувствительности;</li> <li>- Протокол определения сенсорных способностей (по ГОСТ 8586-2015)</li> <li>- <b>УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ.</b></li> </ul> <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!**

