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»

09-12 февраля 2027 г.

Москва, 2027 г.

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

Цель:	*Тестирование сенсорных способностей отобранных испытателей, отработка умений проводить дегустационный анализ различных продуктов с высокой степенью достоверности*
09 февраля 2027 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** КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент
11.30-11.45	**Кофе-брейк**
11.45-13.15	**ПОРОКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА** *БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов, к.т.н. ФГАНУ «ВНИМИ»*
13.15-13.45 15.00-17.15	***Дискуссия*** ***Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач***
10 февраля 2027 года	
10.00-11.30	**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ.** **ПОРОГ РАЗНИЦЫ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ВИДОВ ВКУСОВ, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ И РАНЖИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ.** **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ** *КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент* *КОПЫЛОВА Ольга Михайловна – инженер-испытатель ИЛ «Молоко»*
11.30-11.45	**Кофе-брейк**
11.45-13.15	**ОСЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ИСПЫТАТЕЛЕЙ.** **ТЕКСТУРА И КОНСИСТЕНЦИЯ.** **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ** *КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»*
13.15-13.45 15.00-17.15	***Дискуссия*** ***Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач***

11 февраля 2027 года	
10.00-11.30	**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ: РАСПОЗНАВАНИЕ ЗАПАХОВ, ДИФФЕРЕНЦИРОВАНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ЗАПАХА, РАНЖИРОВАНИЕ ПО ИНТЕНСИВНОСТИ.** **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ОБОНЯТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ.** *КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент*
11.30-11.45	**Кофе-брейк**
11.45-13.15	**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ДЕГУСТАТОРОВ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ ЦВЕТА, ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ, РАНЖИРОВАНИЕ ЦВЕТА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПОРОГОВОЙ ЗРИТЕЛЬНОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ** *КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»*
13.30-14.00 15.00-17.00	***ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА КЕФИРНЫХ ГРИБКАХ*** ***Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач***
12 февраля 2027 года	
10.00-11.30	***ОПРЕДЕЛЕНИЕ СЕНСОРНОЙ СПОСОБНОСТИ ДЕГУСТАТОРА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ ISO 8586-2015:*** ***1. Цветовое зрение;*** ***2. Оценка запаха;*** ***3. Тактильная чувствительность;*** ***4. Оценка вкуса;*** ***5. Сенсорный словарь*** *КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент* *КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»*
11.30-11.45	***Кофе-брейк***
11.45-12.30	***ОПРЕДЕЛЕНИЕ УРОВНЯ СЕНСОРНОЙ ПАМЯТИ (ДОСТОВЕРНОСТЬ И ВОСПРОИЗВОДИМОСТЬ СЕНСОРНЫХ ОЦЕНОК). ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА СЕНСОРНОГО СЛОВАРЯ ДЕГУСТАТОРОВ*** *КОЛБУН Анна Сергеевна – заместитель заведующего НОЦ «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»*
12.30-13.30	***Круглый стол: Тестирование и оценка сенсорных способностей дегустаторов - базовый элемент компетентности лаборатории***
13.45-15.00	**ВРУЧЕНИЕ:** **- Сертификат «Отобранный испытатель»;** **- Результаты оценки сенсорной чувствительности;** **- Протокол определения сенсорных способностей (по ГОСТ 8586-2015)** **- УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ.** *КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент*

ВНИМИ
PER VIA LACTEA AD ASTRA

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях!