

ПРОГРАММА
учебных занятий курсов повышения квалификации
«Органолептический (сенсорный) анализ в контроле качества продукции
спиртового производства и спиртных напитков»

***РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»,
ул. Козлова, д. 29, каб. 515***

1 день	
9 ³⁰ – 11 ⁰⁰	Регистрация слушателей.
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	Требования по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. Оценка цветового зрения. <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент</i>
12 ⁰⁰ – 12 ³⁰	Роль сенсорного анализа в формировании качества пищевой продукции. Психофизиологические основы сенсорного восприятия. Визуальное, обонятельное, вкусовое, осязательное, слуховое восприятие. Природа и факторы ощущений, источники ошибок в сенсорных испытаниях. Знакомство с основными вкусами. <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент</i>
12 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Требования к лабораторным помещениям для органолептического анализа. <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент</i>
13 ⁰⁰ – 13 ³⁰	Тест на «вкусовой дальтонизм». <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент</i> <i>Сулковская Анастасия Александровна, младший научный сотрудник лаборатории физико-химических исследований республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности пищевых продуктов РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
13 ³⁰ – 14 ³⁰	Кофе – пауза, обед
14 ³⁰ – 16 ³⁰	Требования ГОСТ ISO 3972-2014 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности». Требования ГОСТ Р 53159-2008 «Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника». Практические занятия. Оценка уровня распознавательной вкусовой и обонятельной чувствительности дегустатора <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент</i>

	<i>Сулковская Анастасия Александровна, младший научный сотрудник лаборатории физико-химических исследований республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности пищевых продуктов РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
2 день	
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	Требования международного стандарта ISO 5495 «Органолептический анализ. Методология. Испытание методом парного сравнения». <i>Рябова Кристина Святославна, начальник республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>
11 ⁰⁰ – 13 ³⁰	Практические занятия по распознаванию ликеро-водочных изделий по методу «Парного сравнения» <i>Гайдым Ольга Ивановна, главный специалист сектора спиртовой и ликероводочной отрасли отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» – секретарь ЦДК</i> <i>Шустикова Юлия Сергеевна, младший научный сотрудник сектора спиртовой и ликероводочной отрасли отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
13 ³⁰ – 14 ³⁰	Кофе – пауза, обед
14 ³⁰ – 17 ³⁰	Практические занятия по дегустации различных групп крепких спиртных напитков (виски, ром, текила, гайст, напитки спиртные из зернового сырья, напитки спиртные крепкие) <i>Соловьёв Виталий Владимирович, и.о. начальника отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
3 день	
10 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	Теоретические аспекты органолептического анализа алкогольной продукции Общие требования, предъявляемые к дегустаторам при проведении сенсорной оценки алкогольной продукции. Современные требования к дегустаторам, осуществляющим органолептическую оценку алкогольной продукции. <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук, профессор</i>
12 ⁰⁰ – 12 ³⁰	Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 5496 «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов» и его применение при распознавании запахов различных примесей этилового ректифицированного спирта. <i>Медриш Марина Эдуардовна, заведующая испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», кандидат технических наук</i>

12 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 8587 «Сенсорный анализ. Методология. Ранжирование». <i>Абрамова Ирина Михайловна – директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i>
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	Кофе – пауза, обед
14 ⁰⁰ – 14 ³⁰	Практическое занятие по методу «Ранжирование» этиловых ректифицированных спиртов <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i> <i>Медриш Марина Эдуардовна, заведующая испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа, кандидат технических наук</i>
14 ³⁰ – 17 ³⁰	Дегустация образцов этилового ректифицированного спирта различных производителей. <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i> <i>Медриш Марина Эдуардовна, заведующая испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», кандидат технических наук</i>
4 день	
10 ⁰⁰ – 11 ³⁰	Особенности органолептического анализа водок и водок особых. Факторы, влияющие на органолептические показатели водок и водок особых. Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 8588 «Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А» и его применение при проведении сенсорного анализа водок и водок особых <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i>
11 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Практическое занятие по методу «Ранжирование» водок Тестирование по методу «А – не А» в условиях повторяемости и воспроизводимости. <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i> <i>Медриш Марина Эдуардовна, заведующая испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», кандидат технических наук</i>
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	Кофе – пауза, обед
14 ⁰⁰ – 14 ³⁰	Идентификация спиртов и ликероводочной продукции с помощью новых методов анализа. <i>Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук</i>

14 ³⁰ – 17 ³⁰	Дегустация образцов водок и водок особых различных производителей Абрамова Ирина Михайловна, директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», доктор технических наук Медриш Марина Эдуардовна, заведующая испытательной лабораторией теххимического контроля и арбитражных методов анализа ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», кандидат технических наук
5 день	
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	Требования к качеству воды и водоподготовке при производстве спиртных напитков Соловьёв Виталий Владимирович, и.о. начальника отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
11 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	Практическое занятие по дегустации образцов ликеро-водочных изделий различных производителей Гайдым Ольга Ивановна, главный специалист сектора спиртовой и ликероводочной отрасли отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» – секретарь ЦДК Данилович Наталья Валерьевна, главный специалист сектора спиртовой и ликероводочной отрасли отдела технологий алкогольной и безалкогольной продукции РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
13 ⁰⁰ – 13 ³⁰	Ознакомление с работой лабораторий республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания Рябова Кристина Святославна, начальник республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук
13. ³⁰ – 14 ⁰⁰	Подведение итогов Итоговая аттестация слушателей Вручение сертификатов и документов об образовании

Организаторы оставляют за собой право на внесение изменений в программу курсов повышения квалификации.