

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
обучающих курсов
«Органолептический (сенсорный анализ) в контроле качества
продовольственного сырья и пищевых продуктов»

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

1 день	
10 ⁰⁰ – 10 ⁴⁵	Регистрация слушателей.
10 ⁴⁵ – 11 ⁰⁰	Организационное собрание, проведение инструктажа по технике безопасности.
11 ⁰⁰ – 11 ⁴⁰	Требования ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей». ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. Требования ГОСТ ISO 8589-2014 «Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений». <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>
11 ⁴⁰ – 13 ⁰⁰	Практические занятия. Определение сенсорной чувствительности и способности распознавать основные вкусы (тестирование на «вкусовой дальтонизм»). <i>Комарова Наталья Викторовна, заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>
13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁵	Кофе – пауза, обед
13 ⁴⁵ – 16 ³⁰	Методы сенсорной оценки. Методы шкал и категорий. Описательные методы. Практические занятия по использованию методов сенсорной оценки на разных группах продуктов, оценка сенсорных способностей испытателей <i>Красовская Елена Сергеевна, заведующий лабораторией физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
2 день	
10 ⁰⁰ – 10 ⁵⁰	ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. Практические занятия по использованию метода треугольника при сенсорной оценке

	разных групп продуктов. <i>Алексееенко Маргарита Сергеевна, руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
11 ⁰⁰ – 11 ⁵⁰	ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. Практические занятия по использованию ГОСТ ISO 5496-2014 на разных группах продуктов. <i>Алексееенко Маргарита Сергеевна, руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	ГОСТ ISO 8588-2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» – не «А». Практические занятия по использованию ГОСТ ISO 8588-2011 на разных группах продуктов. <i>Алексееенко Маргарита Сергеевна, руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁵	Кофе – пауза, обед
13 ⁴⁵ – 15 ³⁰	ГОСТ ISO 8587-2015 «Сенсорный анализ. Методология. Ранжирование». Практические занятия по использованию ГОСТ ISO 8587-2015 на разных группах продуктов. <i>Красовская Елена Сергеевна, заведующий лабораторией физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
15 ³⁰ – 16 ⁵⁰	Мастер-класс по идентификации и определению запахов, типовые несоответствия органолептических характеристик алкогольной продукции. <i>Красовская Елена Сергеевна, заведующий лабораторией физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i> <i>Алексееенко Маргарита Сергеевна, руководитель группы ГМО лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
3 день	
10 ⁰⁰ – 10 ⁴⁰	Требования международного стандарта ISO 5495-2008 «Сенсорный анализ – Методология – Метод парного сравнения». Распознавание образцов продукции по методу парного сравнения. Практические занятия по использованию ISO 5495-2008 на разных группах продуктов, оценка сенсорных способностей испытателей. <i>Зайченко Ольга Аркадьевна, научный сотрудник лаборатории физико-химических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>

10 ⁴⁰ – 11 ³⁰	Мастер-класс по проведению органолептического анализа кондитерской продукции. <i>Гершончик Ксения Николаевна, заведующий сектором кондитерской отрасли отдела технологий кондитерской и масложировой продукции</i>
11 ³⁰ – 12 ³⁰	Применение дескрипторно-профильных методов анализа для органолептической оценки пищевой продукции. <i>Рябова Кристина Святославна, начальник республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
12 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Мастер-класс по проведению потребительской дегустации хлеба. <i>Рябова Кристина Святославна, начальник республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	Круглый стол. Особенности проведения сенсорного анализа продовольственного сырья и пищевой продукции. Подведение итогов. Вручение документов об образовании и сертификатов отобранного испытателя
14 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	Ознакомление с исследовательской и лабораторной базой РКИК, посещение лабораторий (по желанию)

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