

ПРОГРАММА КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И СЕНСОРНЫЙ (ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ) АНАЛИЗ ВИНODEЛЬЧЕСКОЙ И КОНЬЯЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Продолжительность обучения – 5 дней

Место проведения: ФГБНУ СКФНЦСВВ

№ п/ п	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе		Преподаватели
			лекции	Практиче- ские занятия	
1	Теоретические основы органолептического анализа алкогольных напитков	2	2	-	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие»
2	Болезни, пороки и недостатки вин, коньяков, крепких алкогольных напитков	4	2	2	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие»
3	Требованиям к экспертам- дегустаторам (анализ нормативной документации, в том числе стандартов ISO)	2	2	-	Шелудько О.Н., д-р техн. наук., доцент, заведующая НЦ «Виноделие»
4	Оценка сенсорных способностей дегустаторов (вкусовые, ароматические характеристики)	6	2	4	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие» Резниченко К.В., канд. техн. наук, научный сотрудник НЦ «Виноделие»
5	Дегустация виноградных вин, коньяков и крепких алкогольных напитков	4	-	4	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие» Антоненко М.В., старший научный сотрудник НЦ «Виноделие»
7	Посещение винодельческого предприятия. Современная классификация и технология производства виноградных вин. Дегустация виноградных вин.	8	4	4	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие» Шелудько О.Н., д-р техн. наук., доцент, заведующая НЦ «Виноделие»
	Посещение винодельческого предприятия. Технология производства коньяков и игристых виноградных вин. Дегустация коньяков и игристых виноградных вин.	8	4	4	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие»
8	Итоговая аттестация	2	-	-	Агеева Н.М., д-р техн. наук, профессор, главный научный сотрудник НЦ «Виноделие» Шелудько О.Н., д-р техн. наук., доцент, заведующая НЦ «Виноделие»
	ИТОГО ЧАСОВ	36	14	20	