

**Программа выездного обучения  
«Эксперт-испытатель по сенсорным методам. Дегустатор»  
с 13 мая 2026 г. по 15 мая 2026 г.**

№ п/п	Тема занятий	Ко-во часов	Фамилия, инициалы преподавателя
<b>13 мая (вторник)</b>			
1.	Научные основы органолептического анализа молока и молочных продуктов	1	Логинова И.В. канд. техн. наук
2.	Общие положения тестирования. Тестирование способности идентифицировать цвета и ранжировать их по интенсивности окраски	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
3.	Методология проведения органолептического анализа. Формирование и функции дегустационных комиссий. Условия проведения органолептической оценки качества молочной продукции	1	Логинова И.В. канд. техн. наук
4.	Тестирование способности идентифицировать различные виды вкуса	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
<b>Обеденный перерыв</b>			
5.	Сенсорные методы оценки качества пищевых продуктов и их классификация	1	Логинова И.В. канд. техн. наук
6.	Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса)	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
7.	Методы отбора проб молочной продукции для органолептических исследований. Порядок подготовки, подачи и органолептической оценки качества молочной продукции	1	Мошкина Н.А. начальник цеха
8.	Обучение распознаванию запахов и выражению их ассоциативных характеристик	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
<b>14 мая (среда)</b>			
9.	Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса)	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
10.	Органолептические свойства молока. Пороки органолептических показателей молока. Меры их предотвращения и снижения.	1	Логинова И.В. канд. техн. наук
11.	Тестирование способности определять запахи	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
12.	Порядок подготовки, подачи и органолептической оценки молочных продуктов. Шкалы балльной оценки	1	Мошкина Н.А. начальник цеха
<b>Обеденный перерыв</b>			
13.	Формирование органолептических свойств продуктов сыроделия. Пороки продуктов сыроделия, меры их предотвращения и снижения	1,5	Мошкина Н.А. начальник цеха
14.	Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса)	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
15.	Оценка маркировки молочной продукции	0,5	Логинова И.В. канд. техн. наук
16.	Тестирование способности идентифицировать запах и распределять по интенсивности запаха	1	Кашникова О.Г. мл. научн. сотр.
<b>15 мая (четверг)</b>			
17.	Требования к органолептическим свойствам сливок. Формирование вкуса, запаха масла, спредов	1	Пирогова Е.Н. научн. сотр.

№ п/п	Тема занятий	Ко-во часов	Фамилия, инициалы преподавателя
18.	Основные пороки масла и спредов, причины возникновения и меры их предупреждения	1	Пирогова Е.Н. научн. сотр.
19.	Формирование органолептических свойств плавленых сыров и плавленых сырных продуктов	1	Калабушкин В.В. канд. техн. наук
20.	Основные пороки плавленых сыров и плавленых сырных продуктов, меры их предотвращения и снижения	1	Калабушкин В.В., канд. техн. наук
Обеденный перерыв			
21.	Учебная дегустация молочных продуктов	3	Пирогова Е.Н. Мошкина Н.А. Калабушкин В.В.
22.	<b>Зачет (в форме собеседования)</b>	<b>1</b>	Логинова И.В. канд. техн. наук
	<b>ИТОГО:</b>	<b>24</b>	