



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7  
учебный центр: тел (812) 312-47-44, 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru),  
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru),  
бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

**РУКОВОДИТЕЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016г.)  
**приглашает Вас принять участие в практическом семинаре по теме:**

**«Напитки безалкогольные, квасы и сиропы.**

**Чай, кофе и напитки на их основе.**

**Органолептические методы испытаний. Подтверждение  
компетенций испытателей и экспертов»**

**09-11 декабря 2026 г.**

**Цель семинара** – подтверждение компетенций в области современных методов органолептического анализа в соответствии с предъявляемыми профессиональными требованиями к испытателям, дегустаторам и экспертам в соответствии с нормативными документами: ГОСТ ISO/IEC 17025-2019, ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO 8586-2015, ГОСТ Р 71884-2024.

**В программе семинара теоретические и практические занятия по темам:**

- ❖ Нормативная документация в области органолептического анализа. Термины и определения в области органолептического анализа.
- ❖ Органолептические показатели безалкогольных напитков, квасов, сиропов, чая, кофе и напитков на основе чая и кофе. Идентификация продукции.
- ❖ Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.
- ❖ Организация органолептических испытаний. Условия проведения органолептических испытаний.
- ❖ Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589 -2014.
- ❖ Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей.
- ❖ Подготовка отобранных испытателей и экспертов-испытателей, комплектование дегустационной комиссии.



**Практические занятия – тестирование индивидуальных сенсорных способностей:**  
**Определение зрительной чувствительности (ГОСТ ISO 8586-2015):**

- ✚ Идентификация цветов.
- ✚ Ранжирование цвета по интенсивности.



**Исследование обонятельной чувствительности (ГОСТ ISO 5496-2014):**

- ✚ Обнаружение запахов.
- ✚ Идентификация запахов.
- ✚ Определение интенсивности запаха.
- ✚ Исследование сенсорной памяти.



**Практические занятия – проведение испытаний безалкогольной продукции, кваса, кофе и напитков на основе чая.**

- ✚ Определение внешнего вида и цвета.
- ✚ Определение аромата и вкуса.



**Участникам выдаются информационно – методические материалы по теме семинара. По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца с приложением о индивидуальной сенсорной оценке.**

**Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:  
28 000 - 00 руб., НДС – не облагается.**

**Информационное письмо № 86.26 от 24.09.2026 г.**

**Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7  
(метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).**

Проживание оплачивается отдельно.

Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

| Проживание<br>(в зависимости от комфортности)      | наб. канала Грибоедова, д.7                                                      | пр. Авиаконструкторов, д.23,<br>к.1                                                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Бронирование по телефонам или электронному адресу: | (981)690-46-47<br><a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a> | (812) 307-33-41,<br>факс (812) 307-33-42<br><a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a> |

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр:  
**(812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)**

Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru).

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

**На все вопросы ответим по телефонам:**

■ учебный центр:

**(812) 312-47-44** Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна,

**(812) 570-64-41** Потехина Татьяна Сергеевна,

т/ф **(812) 312-38-57** E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)