



ECE Centrus since 2004

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE
05-077 Warszawa, ul. Bursztynowa 12,
tel. +48 602 123-286,
e-mail: natalia.golka@gmail.com



РУП «Витебский Центр
стандартизации, метрологии
и сертификации»
210015, Республика Беларусь,
г. Витебск, ул. Б. Хмельницкого, д.20
тел. 8-0212-42-68-04
e-mail: vitcsms@tut.by

Руководителю организации

о проведении
международного обучения

Европейский образовательный центр (ECE Centrus, Warszawa) на базе РУП «Витебский ЦСМС» с 10.09.2020 по 11.09.2020 проводится международное обучение (2 дня - 16 часов) на тему: «СЕНСОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ЛАБОРАТОРНОЙ ПРАКТИКЕ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ».

Занятия проводятся в соответствии с международными стандартами EN ISO 8586:2014-03 «Сенсорный анализ. Общие рекомендации подбора метода обучения и мониторинга отобранных дегустаторов и экспертов-дегустаторов сенсорной оценки», EN ISO 3972:2016-07 «Сенсорный анализ. Методика и методы испытания вкусовой чувствительности».

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ: Производители изделий с содержанием шоколада, шоколадной глазури и шоколадных наполнителей.

ВНИМАНИЕ! Сенсорные испытания проводятся с применением образцов со всего мира.

Авторы и ведущие:

1. *Йоланта Ковальска* - ведущий аудитор систем управления ISO 9001, ISO 22000, ISO/IEC 17025, FSSC 22000, BRC FOOD, IFS FOOD, GMP+, доктор с/х. наук, сотрудница факультета наук о пищевых продуктах, кафедра оценки качества пищевой продукции Варшавского государственного с/х университета, специалист и разработчик 3-этапного курса по сенсорному анализу.

- с 2013 года сотрудничает с Европейским образовательным центром «ЦЕНТРУС» и проводит обучение для специалистов белорусского пищевого сектора в Республике Польша и обучение для пищевых предприятий на территории Республики Беларусь.

2. *Наталья Голка* - Директор центра «ЦЕНТРУС», кандидат филологических наук, магистр экономических наук, выпускница МГУ им. Ломоносова, создатель и выпускница 2-годичной Польско-русской программы для топ-менеджеров «Мастер бизнес администрирования - MBA, синхронный переводчик - польский/русский, ведущий аудитор систем СМК ISO 9001.

- с 2004 года проводит образовательные отраслевые программы для специалистов пищевого сектора Республики Беларусь.

Программа международного обучения прилагается.

Участникам выдача сертификатов участия в обучении международного образца с присвоением квалификации отобранного дегустатора.

Стоимость участия в семинаре для одного участника составляет **1205,4** (одна тысяча двести пять рублей 4 копейки).

Заявку просим направить в РУП «Витебский ЦСМС» тел/ факсу (80212) 42-57-61, по e-mail: smk@vcsms.by или почтой **до 09.09.2020**. Количество мест ограничено.

Мероприятия состоятся по адресу: РБ, г. Витебск, ул. Б.Хмельницкого, 20.

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE

"CENTRUS"
DYREKTOR

Natalia Golka
dr Natalia Golka

Директор
РУП «Витебский ЦСМС»

Pavel Yakovlev
П.Л. Яковлев

ПРОГРАММА

День I-10.09.2020

9:00-13:00

Начало занятий, знакомство участников
 Обзор результатов работы специалистов по применению сенсорного анализа на предприятии.
 Достижения и недостатки, основные ошибки и пути их устранения.
 Факторы, влияющие на чувствительность сенсорных рецепторов
 Практическое занятие Представление и оценка сенсорных раздражителей
 Формирование сенсорного инструмента. Методы сенсорных испытаний. Критерии сенсорной оценки.
 Перерыв
 Факторы и условия, влияющие на качество работы испытателя/эксперта и сенсорной группы
 Международные нормативные документы по сенсорному анализу.
 Практическое занятие Представление и оценка комплексных сенсорных раздражителей
 Стандартизация в области сенсорной оценки продуктов.
 -отбор и проб подготовка образцов для сенсорных исследований;
 Современные требования к сенсорным кабинетам в странах ЕС». Аккредитация сенсорных лабораторий.
 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий
 Факторы и условия, влияющие на качество работы испытателя/эксперта и сенсорной группы.
 Практическое занятие Пороги сенсорной чувствительности
 Методы сенсорной оценки пищевых продуктов в контроле качества – общие принципы, области применения, требования к инструменту.
 Практическое занятие – Подбор и применение дескрипторов и шкалы, обсуждение результатов.
 Сенсорные методы в контроле качества

Формирование сенсорного инструмента. Методы сенсорных испытаний . Критерии сенсорной оценки.

1. Методы чередования – тренинг чувствительности и определения процента концентрации
2. Различительные методы – подбор метода в зависимости от ожидаемых результатов – тренинг определения разниц с применением парного, треугольного, дуо-трио, две с пяти методов
3. Применение методов калибрования – подбор оптимальной шкалы, тренинг одинаковой идентификации показателей определенных коэффициентов
4. Введение коэффициентов весомости при определении показателей продуктов - подсчет результатов оценки с использованием определенных коэффициентов
5. Идентификация и определение запахов с использованием критериев оценки
6. Упражнения по точности использования линейной шкалы во время оценки сенсорной чувствительности
7. Верификация полученных навыков и умений.

13:00 - 14:00 Перерыв

14:00 - 16:45

Роль стандартных материалов при исследовании интенсивности стимула .
 Практическое занятие – применение стандартных материалов при сенсорном описательном анализе.
 Сенсорные описательные методы в контроле качества – анализ результатов.
 Применение статистических методов для анализа результатов;
 Расхождение между отдельными оценками характеристик продукта;
 Практическое занятие Оценка продуктов различного уровня качества
 и обсуждение результатов

День II- 11.09.2020

9:00-13:00

Виды описательных и хроматографических сенсорных методов в контроле качества.
 Практическое занятие Создание сенсорного профиля исследуемых продуктов
 - определение летучих веществ в шоколаде либо в шоколадной массе как процесса ферментации и сенсорных показателей – вкуса и запаха (хроматографический метод – напр. ВЭЖХ- HPLC).
 - определение состава жирных кислот и TG- триглицеридов с целью подтверждения подлинности какао- жира (хроматографический метод- GC-MS- газовый хроматограф с масс-спектрометром)
 - новейший мировой тренд- определение содержания биоактивных союзов полифенолов (хроматографический метод- ВЭЖХ- HPLC).

Роль исследования мнения потребителей в контроле качества

13:00 - 14:00 Перерыв

14:00 - 15:45

Роль, функции, ответственность руководителя и другого персонала сенсорной группы согласно международным нормативным документам
 Внедрение компьютерных систем менеджмента (компьютерная обработка данных) сенсорных исследований;

Практическое занятие: Создание сенсорного профиля исследуемых продуктов – анализ результатов

Планирование и проведение сенсорного анализа
 Анализ качества результата сенсорного анализа

Практическое занятие. Планирование и проведение сенсорного исследования - анализ результатов, создание протоколов

16:00 - 16:45

Проведение экзаменационных испытаний (тестирование).
 Общее обсуждение и обобщение результатов.

Вручение сертификатов с присвоением квалификации эксперта-испытателя либо отобранного дегустатора.