|  |  |
| --- | --- |
| **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. 8-0212-48-04-00**  **e- mail: info@vcsms.by** |

=====================================================================================================================

Руководителю организации

о проведении специального обучения

для дегустаторов пищевой продукции

**Европейский образовательный центр (ECE Centrus, Warszawa)** на базе РУП «Витебский ЦСМС» **с 19.09.2022 по 20.09.2022** проводится **международный семинар-практикум** (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».

**Цель: обучение дегустаторов, а также подтверждение компетентности, изучение методов органолептического анализа и способы выявления фальсифицированной продукции.**

Программа международного обучения прилагается.

**По результатам обучения каждому участнику выдается сертификат участия в обучении международного образца с присвоением квалификации эксперта-дегустатора либо отобранного дегустатора.**

Стоимость участия в семинаре-практикуме для одного участника составляет **1062,60 руб.** (одна тысяча шестьдесят два рубля 60 копеек).

Заявку просим направить в РУП «Витебский ЦСМС» тел/ факсу (80212) 48-04-01, по e-mail: [smk@vcsms.by](mailto:smk@vcsms.by) или почтой **до 05.09.2022.** Количество мест ограничено.

Мероприятие состоится по адресу: Республика Беларусь, г. Витебск,

ул. Б.Хмельницкого, 20.

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Admin\Desktop\Pieczątka Natalia.jpg | Заместитель директора  РУП «Витебский ЦСМС»  Р.В. Смирнов |

Реунова

8-0212- 48-04-20

+375-33-346-75-75

**П Р О Г Р А М М А**

|  |  |
| --- | --- |
| **День I-19.09.2022**  ***10:00-13:00***  Начало занятий, знакомство участников.  Рассмотрение требований группы Международных нормативных документов по сенсорному анализу.  Современные требования к сенсорным кабинетам в странах ЕС. Аккредитация сенсорных лабораторий.  Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.  Факторы и условия, влияющие на чувствительность сенсорных рецепторов.  Факторы и условия, влияющие на качество работы испытателя/эксперта и сенсорной группы.  ***Практическое занятие*: *Представление и оценка комплексных сенсорных раздражителей.***  Правила отбора образцов продукции для сенсорных исследований. Подготовка образцов для сенсорных исследований.  Формирование сенсорного инструмента. Методы сенсорных испытаний. Критерии сенсорной оценки.  ***13:00 - 14:00 обед***  ***14:00 - 16:45***  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.  Факторы и условия, влияющие на качество работы испытателя/эксперта и сенсорной группы.  ***Практическое занятие: Пороги сенсорной чувствительности***  Формирование сенсорного инструмента. Методы сенсорных испытаний (общие принципы, область применения, требования к инструменту). Критерии сенсорной оценки.   1. Meтоды 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 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.   ***Практическое занятие: Подбор и применение дескрипторов и шкалы. Обсуждение результатов*** | **День II- 20.09.2022**  ***9:00-13:00***  Виды сенсорных методов в контроле качества (продолжение).  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. Обсуждение результатов.***  Сенсорные описательные методы в контроле качества – резюме.  ***Практическое занятие: Создание сенсорного профиля исследуемых продуктов.***  Роль исследования мнения потребителей в контроле качества.  ***13:00 - 14:00 Перерыв***  ***14:00 - 16:00***  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 результатов 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-дегустатора либо отобранного дегустатора.** |

***ВНИМАНИЕ! Сенсорные испытания проводятся с применением образцов продукции собственного производства.***

