



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 23.09.2021 по 24.09.2021 проводится международный вебинар-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».

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ: Производители пищевой продукции.

Авторы и ведущие:

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

- 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-российской программы для топ-менеджеров «Мастер бизнес администрирования - MBA, синхронный переводчик- польский/русский, ведущий аудитор систем управления 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 вебинаре-практикуме для одного участника составляет **996,00 руб.** (девятьсот девяносто белорусских рублей 00 копеек).

Заявку просим направить в РУП «Витебский ЦСМС» тел/ факсу (80212) 48-04-01, по e-mail: smk@vcsms.by или почтой **до 10.09.2021**. 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»

П.Л. Яковлев

Реунова
8-0212- 48-04-20
+375-33-346-75-75

ПРОГРАММА

День I-23.09.2021

9:00-13:00

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 Перерыв

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 сенсорной оценки.
применения, требования к инструменту). 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

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- 24.09.2021

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-испытателя либо отобранного дегустатора.

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

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE

"CENTAUS"

DYR POKOJU

Maria Goltka

dr Natalia Goltka