

ПРОГРАММА

День I-15.08.2022

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 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 сенсорных испытаний (общие принципы, область 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- 16.08.2022

10:00-13:00

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 - 15:30

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.

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.

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE

CENTRUS
DYREKTOR

dr Natalia Gołka