|  |  |
| --- | --- |
| **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 Центрстандартизации, метрологиии 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 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 директораРУП «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.***

 