

СЕМИНАР «Органолептический анализ. Обучение и повышение квалификации дегустаторов»

Даты очной части обучения:

23-25 января 2024 ¹ г.
12-14 марта 2024 ¹ г.
14-16 мая 2024 ¹ г.
24-26 сентября 2024 ¹ г.
19-21 ноября 2024 ¹ г.

г. Москва

Время¹ начала регистрации:

09-00

Время² начала обучения:

По согласованию с отделом
Маркетинга

Обеденный перерыв:

с 13-00 до 14-00

Ключевые темы: определение способностей по распознаванию запахов, вкуса, цвета, определение порогов чувствительности, ранжирование образцов, требования к оборудованию и помещению для проведения сенсорного анализа, аккредитация лаборатории, международный опыт сенсорного анализа, профильно-дескрипторные методы, согласованность результатов и статистическая обработка данных.

Блок практических занятий: Проведение органолептической оценки сырья и пищевой продукции, демонстрация типовых несоответствия (дефекты) органолептических свойств пищевой продукции. Порядок проведения дегустации, подготовка образцов к дегустации. Дегустация продукции методами, принятыми в отечественной и зарубежной практике сенсорного анализа (треугольный, парного сравнения, модифицированная пятибалльная шкала и др.)

Ведущие курса:

Кузнецова Татьяна Георгиевна — руководитель направления «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции» ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.в.н.

Лазарев Антон Александрович — научный сотрудник направления «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции» ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, к.т.н.

Программа семинара

¹ По московскому времени.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Ознакомление с лабораторией.	1	1	0
2.	Методология отбора, тестирования, подготовки и аттестации дегустаторов пищевых продуктов. Подготовка тестов для определения вкуса, запаха и зрительной чувствительности.	4	1	3
3.	Оценка сенсорной чувствительности.	2	1	1
4.	Распознавание и запоминание запахов.	1	1	0
5.	Ранжирование проб по интенсивности запаха.	1	1	0
6.	Определение порогов обонятельной чувствительности.	1	1	0
7.	Определение способности идентифицировать вкус.	1	1	0
8.	Определение порогов вкусовой чувствительности.	1	1	0
9.	Определение способности ранжировать пробы по интенсивности вкуса.	1	1	0
10.	Определение цветоразличительной чувствительности.	1	1	0
11.	Определение порогов зрительной чувствительности.	1	1	0
12.	Определение способности ранжировать пробы по интенсивности цвета.	1	1	0
13.	Основы физиологии сенсорной чувствительности. Виды сенсорной чувствительности, Факторы, влияющие на сенсорную чувствительность.	6	2	4
14.	Требования к условиям проведения сенсорного анализа. Организация дегустационного зала	6	2	4
15.	Подготовка лаборатории к аккредитации по сенсорному анализу. Нормативная документация. Оформление и ведение документации по органолептической оценке в лаборатории (разработка СОП, журнал здоровья, приложения и др.)	6	2	4
16.	Методы сенсорного анализа, принятые в международной практике. Классификация и применение. Методы оценки качества и конкурентоспособности продукции	6	2	4
17.	Применение профилльно-дескрипторных методов анализа для органолептической оценки продуктов.	6	2	4
18.	Проверка согласованности результатов работы дегустационной комиссии.	1	1	0
19.	Программа по сбору и статистической обработке сенсорных данных.	1	1	0
20.	Методология проведения органолептической оценки сырья и пищевой продукции.	6	2	4
21.	Типовые несоответствия (дефекты) органолептических свойств мясной продукции, причины их возникновения	6	2	4
22.	Порядок проведения дегустации, подготовка образцов к дегустации.	6	2	4
23.	Проведение дегустации продукции методом треугольника.	2	2	0
24.	Проведение дегустации продукции методом парного сравнения.	2	2	0

² В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
25.	Проведение дегустации продукции с использованием модифицированной пятибалльная шкалы.	2	2	0
	ИТОГО	72	36	36

Время обеденных перерывов (ориентировочно) с 13-00 до 14-00.

В программе возможны незначительные изменения!

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 3 рабочих дней, вместо 7-ми, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 72 часа.

Спикеры семинара:

Руководитель направления «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции» ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.в.н.

- сертифицированный дегустатор-эксперт пищевой продукции,

- сертифицированный специалист в области микроструктурного анализа,

- рецензент в российских изданиях РИНЦ,

- автор свыше 250-ти публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных,

- член рабочей группы ТК 226 «Мясо и мясная продукция»,

- эксперт в области аккредитации лабораторий сенсорного анализа,

- специалист по сенсорному анализу в области профилирования пищевых продуктов, оценке эффективности работы дегустационных комиссий (панелей), разработке нормативной документации,

- практический опыт работ в области сенсорного анализа более 20 лет.



Кузнецова
Татьяна
Георгиевна

Научный сотрудник направления «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции» ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, к.т.н.



Лазарев Антон
Александрович

- сертифицированный дегустатор пищевой продукции,
- рецензент в российских изданиях РИНЦ,
- автор свыше 80-ти публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных,
- специалист по сенсорному анализу в области профилирования пищевых продуктов, оценке эффективности работы дегустационных комиссий (панелей), разработке нормативной документации,
- практический опыт работ в области сенсорного анализа более 10 лет.

Разработки авторов курса в области органолептического анализа:

- ГОСТ 29128-2019 Межгосударственный стандарт. Регулирует термины и определения по органолептической оценке качества.
- ГОСТ 7269-2015 Регулирует методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
- ГОСТ 9959-2015 Регулирует общие условия проведения органолептической оценки.
- ГОСТ 33609-2015 Регулирует органолептический анализ, идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе.
- ГОСТ 33741-2015 Регулирует методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей для консервов мясных и мясосодержащих.
- ГОСТ 34161-2017 Межгосударственный стандарт. Регулирует общие требования к отбору, обучению дегустаторов и формированию дегустационной комиссии.
- ГОСТ 34160-2017 Регулирует органолептический анализ, методом профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов.

Прочие разработки авторов курса:

- ГОСТ 23392-2016 Межгосударственный стандарт. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о повышении квалификации установленного образца (72 часа обучения).
- копии презентационных материалов.

Стоимость обучения одного специалиста	37200 Р.
--	-----------------

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.



Кузнецова О.А.

ВНИМАНИЕ!!! Слушатели, закончившие настоящий курс и получившие удостоверение с присвоением квалификации «Отобранный дегустатор», могут пройти сертификацию на присвоение квалификации «Дегустатор – Эксперт».

По результату успешной сертификации выдается Удостоверение дегустатора Эксперта установленного образца.

Стоимость сертификации одного специалиста	15000 Р.
---	----------

Более подробно смотрите информацию по адресу:
https://www.vniimp.ru/uchebnyy-tsentr/seminar_163.html