



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44, 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru,
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru,
бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

РУКОВОДИТЕЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016г.)
**приглашает Вас пройти обучение по программе профессиональной
переподготовки в 2020 г. в объеме 365-ти часов:**

«Эксперты - испытатели.

Органолептический анализ пищевых продуктов»

<i>Набор в группу</i>	<i>Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий</i>	<i>Очное обучение (40 часов)</i>
<i>09 января по 30 марта 2020г.</i>	<i>01 апреля по 04 сентября 2020г.</i>	<i>07-11 сентября 2020г.</i>
<i>04 мая по 31 июля 2020г.</i>	<i>01 июня по 06 ноября 2020г.</i>	<i>09-13 ноября 2020г.</i>

Цель обучения – приобретение определенных компетенций в области современных методов органолептического анализа в соответствии с предъявляемыми профессиональными требованиями, совершенствование технических знаний с помощью тренировки и развития сенсорных способностей, а также приобретение навыков для создания качественных сенсорных профилей продуктов: повторяемость, достоверность, различительные способности, подтверждение полученной квалификации в области сенсорного анализа.

В программе профессиональной переподготовки:

Электронное обучение с применением дистанционных образовательных технологий:

Нормативная документация и техническое регулирование в области производства пищевых продуктов. Термины и определения на пищевую продукцию. Особенности производства конкретных видов пищевой продукции и продовольственного сырья. Органолептические показатели и органолептическая оценка пищевых продуктов и продовольственного сырья. Роль органов чувств испытателей при проведении органолептических испытаний. Методы органолептических испытаний продукции. Потребительские методы органолептической оценки продуктов питания. Статистические методы в органолептической оценке пищевых продуктов.

Лекции:

Нормативная документация в области органолептического анализа.

Термины и определения в области органолептического анализа.

Основы методологии органолептического анализа.

Действующие и новые стандарты на методы органолептических испытаний. Испытательная лаборатория. Требования к помещениям для органолептических исследований. Персонал, требования к экспертам – испытателям при проведении органолептической оценки, условия

окружающей среды, оценка пригодности методов испытаний, прослеживаемость результатов измерений, образцы сравнения и реактивы, отбор проб и пробоподготовка, обеспечение качества результатов органолептического анализа.

Технологические аспекты производства пищевых продуктов. Органолептические показатели пищевых продуктов. Методы органолептических испытаний пищевой продукции.

Практические занятия: Методы определения и верификации срока годности пищевой продукции путем проведения органолептических испытаний.



Предварительное тестирование:

- Определение сенсорной чувствительности экспертов: зрительной, обонятельной, осязательной и вкусовой;
- Определение уровня сенсорной памяти.

Демонстрационный экзамен:

- Определение органолептического различия между образцами продуктов;
- Методика постоянного эталона;
- Методика сбалансированного эталона;
- Испытания на различие и на сходство;
- Оценка работы экспертов по ранжированию образцов;
- Определение чувствительности эксперта к конкретному раздражителю;
- Оценка различных образцов одного продукта.



Участникам выдаются информационно – методические материалы по программе профессиональной переподготовки, направляются тестовые задания и образцы для контроля сенсорной чувствительности слушателей.

По окончании обучения выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца и паспорт компетенций с результатами тестирования.

Стоимость участия одного человека в программе профессиональной переподготовки составляет составляет:
28 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты – настоящее письмо № 21 от 17.12.2020г.

Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова).

Проживание оплачивается отдельно.

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Для участия в программе необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, т/ф (812) 312-38-57

E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева