



**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 принять участие в практическом семинаре:

«Эксперты по органолептическому анализу пищевых продуктов. Подтверждение квалификации»

10-14 февраля 2025г.

19-23 мая 2025г.

8-12 сентября 2025г.

10-14 ноября 2025г.

Цель семинара – подтверждение квалификации и 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, приобретение навыков для создания качественных сенсорных профилей продуктов: повторяемость, достоверность, различительные способности.

Формат обучения: лекции, тестирование сенсорной чувствительности экспертов, практические занятия, дегустации и бизнес-тренинг.

В программе семинара:

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. Компетентность в менеджменте; в области органолептического анализа и в области общения/связей.

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

Предварительное тестирование:

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



Демонстрационное тестирование:

- 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.



Практические занятия: Методы определения и верификации срока годности пищевой продукции путем проведения органолептических испытаний. Общие правила проведения дегустации различных групп товаров. Организация современного дегустационного анализа.

Бизнес-тренинг: Управление персоналом органолептической лаборатории. Умение ставить задачи, делегировать, выбирать стили руководства в зависимости от личностных особенностей сотрудников. Мотивация. Принятие решений.

Участникам выдаются информационно – методические материалы по теме семинара.

По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца и паспорт компетенций с результатами тестирования.

Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:
30 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты – настоящее письмо № 18.25 от 02.12.2024г.

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

Проживание оплачивается отдельно.

Проживание (в зависимости от комфортности и сезона)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2300-4500	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	1250-2500	650-1250
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Для участия в семинаре 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