



**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](mailto:info@hlebspb.ru),  
приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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»**

**11-15 марта 2024г.**

**24-28 июня 2024г.**

**16-20 сентября 2024г.**

**11-15 ноября 2024г.**

***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, а также приобретение навыков для создания качественных сенсорных профилей продуктов: повторяемость, достоверность, различительные способности.

Формат обучения: лекции, тестирование сенсорной чувствительности экспертов в органолептической лаборатории, практические занятия и дегустации.

***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.

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.

**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:  
**27 500 - 00 руб., НДС – не облагается.**

**Основание для оплаты – настоящее письмо № 34.24 от 21.12.2023г.**

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

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](mailto:info@hlebspb.ru) Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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](mailto:info@hlebspb.ru)**

**Ректор**

**О.И. Пономарева**