



**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»

01-04 марта 2022г.

07-10 июня 2022г.

20-23 сентября 2022г.

13-16 декабря 2022г.

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.

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.

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

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

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

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

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.

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:
25 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты – настоящее письмо № 42.22 от 31.01.2022г.

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)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(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