

СЕМИНАР

«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (дегустаторы)»

г. Москва

18 - 22 марта 2019 г.
20-24 мая 2019 г.
16-20 сентября 2019 г.
18-22 ноября 2019 г.

Учебный центр проводит семинар-учебу по повышению квалификации специалистов дегустаторов, лабораторий мясоперерабатывающих предприятий, а также лабораторий государственных и производственных ветеринарных, сертификационных и других служб.

Обучение проводится по специально разработанным программам, как для начинающих, так и подготовленных специалистов, предусматривающим изучение и практическое освоение в лабораториях научного центра современных методов и методик санитарно-микробиологического контроля, определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый (понедельник)
10-00 17-00	Регистрация, размещение специалистов в гостинице.
	День второй (вторник)
10-00	Открытие семинара. Приветственное слово.
10-30	Санитарно-микробиологический контроль безопасности мяса и мясных продуктов.
11-15	Кофе-пауза
11-30	Методы контроля качества сырья.
12-15	Методические подходы к оценке качества и безопасности мясных продуктов при физико-химических условиях.
13-00	Обед
	<u>Дегустаторы</u>

www.vniimp.ru109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

Время начала	Наименование доклада
14-00	Практический курс. Ознакомление с лабораторией. Методология отбора, тестирования, подготовки и аттестации дегустаторов пищевых продуктов. Подготовка тестов для определения вкуса, запаха и зрительной чувствительности. Курс практических занятий: оценка сенсорной чувствительности слушателей: Обучение слушателей распознавать запахи; Определение способности распознавать и запоминать запахи; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности запаха; Определение порогов обонятельной чувствительности; Определение способности идентифицировать вкус; Определение порогов вкусовой чувствительности; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности вкуса; Определение цветоразличительной чувствительности; Определение порогов зрительной чувствительности; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности цвета.
	День третий (среда)
	<u>Дегустаторы</u>
10-00	Тема 1: Основы физиологии сенсорной чувствительности. Тема 2: Виды сенсорной чувствительности. Факторы, влияющие на сенсорную чувствительность.
11-20	Кофе-пауза
11-40	Тема 3: Требования к условиям проведения сенсорного анализа. Организация дегустационного зала, требования к формированию дегустационной комиссии.
13-00	Обед
14-00	Тема 4: Методы сенсорного анализа: классификация и применение. Принципы использования потребительских методов для оценки конкурентоспособности продукции. Тема 5: Категории дегустаторов, основные требования, предъявляемые к ним. Тема 6: Терминология, принятая в международной и отечественной практике сенсорного анализа. Ознакомление с действующей нормативной документацией. Тема 7: Инструментальные методы оценки органолептических показателей качества мясной продукции.
	День четвертый (четверг)
	<u>Дегустаторы</u>

Время начала	Наименование доклада
10-00	Методы дегустации и органолептическая оценка качества пищевой продукции. Курс практических занятий Тема 1: Методология проведения органолептической оценки сырья и пищевой продукции. Тема 2: Типовые несоответствия (дефекты) органолептических свойств мясной продукции, причины их возникновения Тема 3: Порядок проведения дегустации, подготовка образцов к дегустации.
13-00	Обед
14-00	Тема 4: Практические занятия Проведение дегустации продукции с использованием современных методов, принятых в отечественной и зарубежной практике сенсорного анализа (треугольный, парного сравнения, модифицированная пятибалльная шкала и др.)
	День пятый (пятница)
с 11-00 до 13-00	Консультации по практическим вопросам

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Кузнецова Татьяна
Георгиевна

Главный научный сотрудник,
руководитель направления ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, д.в.н.



Лазарев Антон
Александрович

Ведущий научный сотрудник
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	32400 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.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

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

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

Телефон для записи: (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора, д.т.н..

Кузнецова О.А.

