

ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Навчання у груповому, індивідуальному
або корпоративному форматі



Модератор - Сидоренко Олена Володимирівна, професор кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю КНТЕУ, експерт з оцінки якості та безпечності товарів різноманітних телевізійних проєктів («Знак якості» (ІНТЕР), «Все буде добре» (СТБ), «Ревізор» (Новий канал), «Таємний агент» (Новий канал), «Громадська приймальня» (ТРК Київ), Якісне життя (ТРК Київ), «По совісті» - Ранок з Україною, ТРК Україна, «На слуху» (ТРК ЕРА), «Виміри» (ТРК ЕРА), «Суботня студія» (Громадське радіо), «Ранок у великому місті – Лабораторія правди» (ICTV), «Ранок по-київськи» (ТРК Київ). «Не дай себе обдурити» (ICTV), «Дешево та сердито» (Новий канал), «Територія обману» (1+1), Голова Дегустаційної комісії телепроєкту «Знак якості», заст. Голови Експертної комісії з оцінки якості товарів КНТЕУ, неодноразово брала участь в засіданнях Центральної галузевої дегустаційної комісії з виноробної промисловості, Центральної галузевої дегустаційної комісії з оцінки якості хлібобулочних, борошняних та макаронних виробів, дегустаційної комісії ТОВ «Торговий дім «Щедро» з розробкою шкал оцінок продукції та відбором дегустаторів для роботи.

ПРОГРАМА

1	<p>Основи дегустаційної оцінки харчових продуктів. Психофізіологія сприйняття сенсорного аналізу. Фактори, що впливають на точність сенсорної оцінки: сила подразника, адаптація і фізіологічна втома, тренування та вплив умов життя, одночасна дія різноманітних імпульсів, ступінь уваги та осмислення, бажаність відчуттів. Психологічні помилки, що впливають на об'єктивність сенсорної оцінки: помилки, пов'язані з особливостями персони дегустатора; помилки, зумовлені зразком продукту; помилки, зумовлені порядком подачі зразків продукту; помилки, зумовлені шкалою оцінок; помилки, зумовлені умовами роботи.</p>
2	<p>Методи сенсорного аналізу. Класифікація методів в залежності від інтенсивності чи бажаності досліджуваної ознаки. Систематика методів сенсорного аналізу в залежності від завдань досліджень (виявлення споживацьких переваг, забезпечення конкурентоспроможності товару). Споживацькі методи сенсорного аналізу: методи парних і двопарних порівнянь, трикутних порівнянь, двох еталонів, шкал бажаності(гедонічних). Аналітичні методи сенсорного аналізу: методи розбавлення, розстановки, профілювання, балової оцінки якості. Порівняльний аналіз методів сенсорного аналізу щодо складності їх проведення та вірогідності результатів оцінки.</p>

3	<p>Організація проведення сенсорного аналізу в торгівлі та на виробничих підприємствах, товарів власних торговельних марок.</p> <p>Улаштування лабораторії сенсорного аналізу. Умови та вимоги до проведення дегустацій. Вимоги до дегустатора. Статус дегустатора. Створення дегустаційних комісій. Кваліфікація дегустаторів в залежності від їх компетентності. Завдання, які можуть вирішувати дегустатори різної компетентності. Характеристики та методи, які використовують для оцінки компетентності та сенсорної чутливості дегустаторів. Методи та критерії оцінки вірогідності дегустаційної оцінки. Сенсорний аналіз як основа контролю якості товарів.</p>
4	<p>Особливості сенсорної оцінки окремих груп харчових продуктів.</p> <p>Дегустаційна оцінка зерноборошняних товарів (круп, борошно, хлібобулочні та макаронні вироби). Дегустаційна оцінка плодоовочевих товарів (свіжі та заморожені овочі, фрукти, плодоовочеві консерви, ферментовані овочі та плоди, гриби). Дегустаційна оцінка крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Дегустаційна оцінка смакових товарів (чай, кава, прянощі і приправи, мінеральні води, безалкогольні, слабоалкогольні, алкогольні напої, пиво, тютюнові вироби). Дегустаційна оцінка харчових жирів (рослинні олії, тваринні жири, маргарини, спреди, жири для кулінарії, хлібопекарської та кондитерської промисловості, майонез). Дегустаційна оцінка молока, молочних і яєчних товарів. Дегустаційна оцінка м'яса і м'ясних товарів. Дегустаційна оцінка риби і рибних товарів.</p>

Учасники отримують сертифікат.

Місце проведення: м. Київ, вул. Кіото, 19 (ст.м. «Лісова»),
спеціалізована лабораторія.

Формат навчання «Груповий»	Формат навчання «Індивідуальний»	Формат навчання «Корпоративний»
6-10 осіб	1 особа	2-4 особи
1-денна програма		
2000	5000	9000
2-денна програма		
3640	8500	12000
3-денна програма		
4690	13400	18600

Наші контакти:

ІВК КНТЕУ Інститут вищої кваліфікації
Київського національного торговельно-економічного університету
тел. (+38044) 529-61-45 529-33-49 285-52-09 285-91-70
www.ivk.knteu.kiev.ua

Заявки на участь просимо надсилати на **e-mail:** ivk@knteu.kiev.ua