



Київський національний торговельно-економічний університет

Інститут вищої кваліфікації

ЗАПРОШУЮТЬ

представників відділів закупівлі, контролю якості торговельних

мереж, виробничих підприємств

взяти участь у семінарі

ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Програма

9.30-10.00 Реєстрація

10.00-11.30 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.

11.30-11.45 Кава-брейк

11.45-13.15 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.

13.15-14.00 Перерва на обід

14.00-15.30 Організація проведення сенсорного аналізу в торгівлі та на виробничих підприємствах, товарів власних торговельних марок.

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.

15.30-17.00 Особливості сенсорної оцінки окремих груп харчових продуктів.

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.

17.00 Вручення сертифікатів

Місце проведення: м. Київ, вул. Чигоріна, 57 (Печерськ).

Модератор - Сидоренко Олена Володимирівна, професор кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю КНТЕУ, експерт з оцінки якості та безпечності товарів різноманітних телевізійних проектів («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 телепроекту «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.

Вартість участі у семінарі – 1800 грн.

У вартість входить збірник матеріалів, сертифікат і кава-брейк.

Наші контакти:

Інститут вищої кваліфікації

Київського національного торговельно-економічного університету

м. Київ, вул. Чигоріна, 57

тел. (044) 529-33-49 285-52-09

www.ivk.knteu.kiev.ua

Заявки на участь просимо надсилати

не пізніше, ніж за 3 дні до початку семінару на **e-mail:** ivk@knteu.kiev.ua