

ЭФФЕКТИВНОСТЬ СЕНСОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ЛАБОРАТОРНОЙ ПРАКТИКЕ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Срок обучения | 1 неделя / 36 учебных часов |
| Целевая аудитория | Руководители и специалисты организаций и лабораторий молочной, мясной, консервной и других отраслей пищевой промышленности с учетом специфики выпускаемой продукции. |
| Цель курсов | Формирование у слушателей системных знаний и практических навыков в области сенсорного анализа и оценки качества пищевых продуктов. |

ПРОГРАММА

1. Применение сенсорного анализа в пищевой промышленности.

Достижения и недостатки применения сенсорного анализа, основные ошибки и пути их устранения.

Факторы, влияющие на чувствительность сенсорных рецепторов. Определение и целесообразность сенсорного анализа.

2. Стандартизация и нормирование в области сенсорных исследований.

Формирование и развитие сенсорного инструмента.

Современные требования к организации сенсорного анализа.

3. Сенсорные описательные методы в контроле качества.

Методы сенсорной оценки пищевых продуктов в контроле качества – общие принципы, области применения, требования к инструменту.

Планирование и проведение сенсорного исследования, составление протоколов.

Оценка продуктов различного уровня качества.

4. Сенсорные дескрипторы.

Подбор и применение дескрипторов и шкалы.

Создание сенсорного профиля исследуемых продуктов.

Статистическая обработка данных сенсорных исследований.

5. Государственное регулирование качества продукции и безопасности лабораторных исследований

Требования к качеству продукции и механизм их реализации

Защита прав потребителей и ее влияние на повышение качества реализованной продукции

6. Экономическая эффективность управления качеством продукции

Экономика и управление качеством продукции

Моделирование поведения потребителей с позиции качества товаров (работ, услуг)

7. Деловое общение. Психология конфликта.

Ключевые аспекты психологии делового общения. Этика и культура деловых отношений.

Конфликты и пути их разрешения. Стили поведения в конфликтной ситуации.

Управление конфликтными ситуациями. Типы конфликтов.

8. Круглый стол. Обмен опытом.