

Программа тренинга (семинара)

Тема тренинга (семинара)	Критерии аккредитации органолептических испытательных лабораторий. Отбор, обучение и контроль испытателей. Практические занятия по проведению органолептических (сенсорных) испытаний <i>(продовольственная и непродовольственная продукция)</i>
Место проведения:	г. Гомель, ул. Лепешинского, 1
Формат проведения:	Очная
Тренинг (семинар) разработан и проводится государственным предприятием «БГЦА» с учетом положений следующих документов:	ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»; ЕА-4/09 G:2022 «Аккредитация органолептических испытательных лабораторий»; ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство; ГОСТ ISO 8586-1-2011 Часть 1 Отобранные испытатели Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей; ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей; ГОСТ ISO 8587-2015 Сенсорный анализ. Ранжирование; ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности; ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов; Сенсорный анализ. Методология. Испытание «дуо-трио» ГОСТ ISO 8588-2021 Сенсорный анализ. Методология. Испытание "А" - "не А"; СТБ ИСО 6564-2007 Органолептический анализ. Методология. Методы профильного анализа флейвора ГОСТ ISO 11036-2017 Органолептический анализ. Методология. Характеристики структуры; ГОСТ ISO 10399-2015 Сенсорный анализ. Методология. Испытание «дуо-трио»; ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений; ISO 4121:2003 Органолептический анализ. Руководство по применению количественных шкал оценки реакций; ISO 4120:2021 Органолептический анализ. Методология. Метод анализа с применением наборов из трех образцов; ISO 11132:2021 Сенсорный анализ. Методология. Руководящие указания по мониторингу результативности работы группы по количественному описательному анализу



Время	Рассматриваемые вопросы	Лектор
Первый день обучения		
13:00- 17:00	1.Современные требования к органолептическому контролю пищевых продуктов на современном этапе 2.Методы отбора, подготовки испытателей в соответствии с требованиями международных стандартов ISO 3.Международные документы в отношении лабораторий органолептических испытаний, применяемые в сфере аккредитации 4.Методы органолептического анализа	Сайковская Г.М.- старший эксперт по аккредитации (государственное предприятие «БГЦА»)
Второй день обучения		
09:00-10:00	<i>Практическое занятие: Представление и оценка комплексных сенсорных раздражителей: вкусовой дальтонизм (кислый, соленый, сладкий, горький, умами)</i>	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС)
10:00-12:00	Критерии аккредитации органолептических испытательных лабораторий. Требования к лабораториям органолептических испытаний ЕА-4/09 G:2022 «Аккредитация органолептических испытательных лабораторий» ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий» -2 часа	Сайковская Г.М.- старший эксперт по аккредитации (государственное предприятие «БГЦА»)
12:00-13:00	<i>Практическое занятие: Дальтонизм запахов, идентификация и определение запахов с использованием критериев оценки</i> Обзор результатов работы специалистов по применению сенсорного анализа. Достижения и недостатки, основные ошибки и пути их устранения. Факторы, влияющие на чувствительность сенсорных рецепторов	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС)
13:00-14:00	<i>Обеденный перерыв</i>	
14:00-16:00	<i>Практическое занятие: Пороги сенсорной чувствительности-ранжирование (кислый, соленый, сладкий, горький); ранжирование)</i> <i>Представление и оценка сенсорных раздражителей:</i> <i>1. Методы чередования – тренинг чувствительности и определения процента концентрации;</i> <i>2. Различительные методы – подбор метода в зависимости от ожидаемых результатов – тренинг определения разниц с применением парного, треугольного, дуо-трио.</i> <i>3. Обсуждение результатов.</i>	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС)
16:00-17:00	Критерии аккредитации органолептических испытательных лабораторий. Требования к лабораториям органолептических испытаний ЕА-4/09 G:2022 «Аккредитация органолептических испытательных лабораторий» ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»	Сайковская Г.М.- старший эксперт по аккредитации (государственное предприятие «БГЦА»)
Третий день обучения		
09:00-10:00	<i>Практическое занятие: Представление и оценка сенсорных раздражителей:</i>	Юркова О.М.- инженер 1 категории



Время	Рассматриваемые вопросы	Лектор
	<i>Различительные методы – подбор метода в зависимости от ожидаемых результатов – тренинг определения разниц с применением метода «А» не «А», метод два с пяти.</i>	(РУП Гомельский ЦСМС)
10:00-11.:00	Практическое занятие: Сенсорная оценка пищевых продуктов различного уровня качества и обсуждение результатов <i>1. Применение методов шкалирования – подбор оптимальной шкалы, тренинг одинаковой идентификации показателей; 2. Введение коэффициентов весомости при определении показателей продуктов - подсчет результатов оценки с использованием определенных коэффициентов;</i>	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС)
11:00-12:00	Требования к помещениям, условиям, посуде при проведении органолептических испытаний	Сайковская Г.М.- старший эксперт по аккредитации (государственное предприятие «БГЦА»)
12:00-13:00	Практическое занятие: Создание сенсорного профиля исследуемых продуктов – анализ результатов	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС)
13:00-14:00	Проведение экзаменационных испытаний (тестирование). Общее обсуждение и обобщение результатов.	Юркова О.М.- инженер 1 категории (РУП Гомельский ЦСМС) Сайковская Г.М.- старший эксперт по аккредитации (государственное предприятие «БГЦА»)

Начальник ОА1

Н.В.Кравченко