

Cél: Élelmiszeripari szakemberek érzékszervi vizsgálati tudásának bővítése oly módon, hogy javítsák termékeik minőségét és vállalkozásuk versenyképességét

Kulcskompetenciák: Az érzékszervi értékelés alapismerete, bemutatja a bizottság kiválasztását, érzékszervi módszertan alapelveit és fontosságát.

Követelmény / Feladat: Nincs az említett célcsoportok számára

Célcsoport: Minőségellenőrzési, kutatói és fejlesztői csoportok vezetői; élelmiszeripar marketing részletei számára

Eredmények: Gyakorlati tapasztalat az érzékszervi módszerek végrehajtásáról, melyet a gyakornok saját szervezeti egységében alkalmazhatja

Ajánlott tartalom:

- Bevezetés az érzékszervi értékelésbe
- Érzékszervi jellemzők és észlelés
- Vizsgálati helyiség, termék és bizottság
- Érzékelő bizottság kiválasztása és felkészítése
- Különböző vizsgálati módszerek
- Leíró vizsgálati módszer
- Fogyasztói felmérések

Időtartam: 20 óra (előadások és értékelés)

Nyelv: horvát

Kulcsszavak: Érzékszervi elemzés, élelmiszeripar

Kapcsolat: info@helponestopshop.com trening.senzori@ptfos.hr