

Cilj treninga: Kroz teoriju i praktične primere obnoviti i proširiti znanja iz senzorske analize stručnjaka u prehrambenoj industriji, omogućiti usvajanje novih veština iz područja primene metoda, te na taj način doprineti kvalitetu proizvoda i povećanju konkurentnosti organizacije

Znanja i veštine koje se stiču: Program daje osnovna znanja o fiziološkoj bazi senzorske ocene, upoznaje polaznike s principima i značajem izbora odgovarajućeg panela, kao i senzorskim metodama

Uslovi upisa: Za dole navedene ciljne grupe nema uslova

Ciljna grupa: Trening je namenjen rukovodiocima koji rade u kontroli i/ili osiguranju kvaliteta, sektorima za istraživanje i razvoj, u marketingu

Ishod treninga: Praktična iskustva o primeni senzorskih metoda koja omogućuju primenu istih u vlastitoj organizaciji.

Sadržaj treninga:

Uvod u senzorsku analizu
Organoleptička obeležja i kako ih opažamo
Kontrola prostora za testiranje, proizvoda i panelista
Izbor i trening senzorskog panela
Testovi razlike
Deskriptivne metode
Testiranje potrošača

Trajanje: 20 sati (uključujući predavanja i evaluaciju stečenih znanja)

Jezik: Hrvatski

Ključne reči: Senzorska analiza, prehrambena industrija

Kontakt: info@helponestopshop.com , trening.senzori@ptfos.hr

