

SENZORICKÉ LABORATÓRIUM

Oddelenie výživy a hodnotenia kvality potravín,
Ústav potravinárstva a výživy
Fakulty chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej
univerzity v Bratislave
Radlinského 9, 812 37 Bratislava

ponúka kurz

SENZORICKÉ HODNOTENIE KOZMETICKÝCH VÝROBKOV

akreditovaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu
(číslo akreditácie Ministerstva školstva SR - 0473/2018/3/1)

Kurzy sú **určené** pre osoby so záujmom získať odborné vedomosti z oblasti senzorického hodnotenia kozmetických výrobkov, osoby pracujúce v oblasti výroby (pracovníci laboratórií, manažéri výroby, technológovia podnikov), pre pracovníkov dovozu, distribúcie a predaja kozmetických výrobkov, pre pracovníkov výskumných, kontrolných ústavov a laboratórií

Absolventi kurzu sa naučia metódy a techniky senzorického hodnotenia kozmetických výrobkov. Budú schopný rozpoznávať jednotlivé komodity kozmetických výrobkov, ich chyby a nedostatky. Budú ovládať bodovacie systémy hodnotenia, ovládať postupy pri posudzovaní kozmetických výrobkov. Získajú poznatky o štatistickom hodnotení výsledkov a rozšíria si teoretické vedomosti o senzorickom hodnotení, legislatíve a systéme posudzovania kvality.

Kurz pozostáva z **teoretických prednášok**, **praktických cvičení** a zo **záverečných testov** potrebných na ich kvalifikáciu.

Po skončení kurzu absolvent dostane **Osvedčenie o absolvovaní kurzu** s celoštátnou pôsobnosťou a po zvládnutí záverečných testov aj **Osvedčenie vybraného posudzovateľa** (podľa normy **STN ISO 8586** a jej novely **ISO 8586/C1**) s limitovanou dobou platnosti (3 roky).

Odborným garantom kurzov je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

Kurzy vedie Ing. Vladimír Žúbor PhD., Ing. Janka Kišacova, PhD. (UVZ SR) a Ing. Helena Kohutová (UVZ SR)

Kontaktné osoby: pani Gabriela Sisáková, g.sisakova@zoznam.sk, 0905 416 211
Ing. Vladimír Žúbor, PhD., vladimir.zubor@stuba.sk, 0918 674 197
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., lubomir.valik@stuba.sk, 0918 674 518

Osnova kurzu a rozsah:

Teoretické prednášky

1. Princípy senzorickej analýzy, terminológia používaná pri senzorickej hodnote, psychometria (1 hod)

Úvod do senzorickej analýzy, Význam senzorickej analýzy pre posudzovanie výrobkov. Základné pojmy a zákony senzorickej analýzy

2. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov (1 hod)

Zrakový orgán, Chuťový orgán, Čuchový orgán, Hmatový orgán, Sluchový orgán

3. Všeobecné podmienky pre senzorickej hodnote (2 hod)

Požiadavky na senzorickej laboratórium, Prípravovňa vzoriek - vybavenie, hygienické požiadavky, Ostatné priestory senzorickej laboratória

4. Kozmetické výrobky – základné informácie (2 hod)

Kozmetické výrobky, RAPEX systém a nebezpečné kozmetické výrobky, SUE-závažné nežiaduce účinky

5. Mikrobiológia – vplyv na kvalitu a bezpečnosť výrobku (1 hod.)

Praktické cvičenia

1. Testy na preverenie schopností hodnotiteľa (3 hod)

Schopnosť rozlíšiť základné chute

Overenie prahovej citlivosti chute

Schopnosť rozlíšiť prahové rozdiely chutí

Overenie chuťovej pamäti

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity vône

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity farby

Schopnosť určenia prahových rozdielov vône

Určenie vône rôznych druhov korenia a zložiek aróm

2. Praktické senzorickej hodnote kozmetických výrobkov (5 hod)

Kozmetické ingrediencie

Metódy senzorickej hodnote kozmetických výrobkov

Praktické cvičenia v hodnote kozmetických výrobkov, so zameraním najmä na krémy, zubné pasty, mydlá, šampóny, rúže a i.