**附件1. 感官分析技术实操培训班课程表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **《感官分析技术实操班》课程安排表（2018年8月14日-17）** | | |
| **日 期** | **上午（9:00～12:00）** | **下午（14:00～17:00）** |
| **第一天** | **课程1：感官科学发展现状与技术概论**  **授课范围**   * 感官分析发展历程 * 感官分析技术概要 * 感觉与感官的关联 * 感官技术：主观 or 客观？ * 感官分析趋势展望 | **课程2：差别检验原理与方法实操**  **授课范围**   * 差别检验规范实验流程 * 成对比较与二三点检验技术特点 * 三点检验应用实例分析 * A非A检验法的巧用实例 * 差别检验方法选择 |
| **第二天** | **课程3：味觉理论概述及品评技巧**  **授课范围**   * 味觉如何产生？ * 人如何感知味刺激？ * 哪些因素影响人对味的感知？ * 如何保护味觉？ * 如何进行规范的味觉评价？ | **感官技术应用学员交流会**   * 感官分析技术在本公司的应用现状 * 所在公司感官技术人才培养机制 * 目前对感官分析技术应用的困惑 * 感官分析师的未来职业发展 |
| **第三天** | **课程4：标度与类别检验方法及应用实例**  **授课范围**   * 你的感觉客观吗？能被测量？ * 你的感觉用什么来测量？ * 感觉测量与标度 * 排序法原理及应用实例 * 量值估计法的科学应用 | **感官实验设计与评价实操**   * 味觉敏感度测试 * 嗅觉敏感度测试 |
| **第四天** | **课程5：嗅觉理论概述及嗅闻技能课程**  **授课范围**   * 嗅觉特征及产生途径 * 嗅闻技巧及关键细节 * 嗅觉疲劳与恢复保护 * 香气性质及嗅闻训练 * 合格嗅闻评价员要求 | **课程6：如何规范开展描述性分析实验**  **授课范围**   * 描述性分析能解决企业哪些实际问题？ * 如何保证描述性分析结果的可靠性？ * 如何构建本公司产品描述词 * 描述性分析中的参比样制备技术企业常用描述性分析方法及其应用实例 |