

**Senzorické laboratórium Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave**

v spolupráci so

**Slovenským kozmetologickým zväzom**

organizujú odborný kurz

## **Senzorické hodnotenie kozmetických výrobkov**

### **OSNOVA KURZU**

#### **1.deň**

- 8.00 - 9.30 Program kurzu, úvod do senzorickej analýzy kozmetických výrobkov, terminológia, zákonitosti, využitie senzorickej analýzy pri hodnotení kozmetických surovín a hotových výrobkov  
*Prof. A. Príbela*
- 9.30 -10.30 Požiadavky na kvalitu kozmetických surovín a výrobkov.  
*Doc. J. Hojerová*
- 10.30 - 12.00 Vnímanie organoleptických vlastností zmyslami. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov najmä čuchu, zraku (farba, zákal, emulzia), hmatu a chuti.  
*Doc. J. Karovičová*
- 12.00 - 13.00 *Obedňajšia prestávka (obed v jedálni FCHPT)*
- 13.00 - 18.00 **Cvičenie 1**  
II. skupina - výber hodnotiteľov na základe preverenia ich zmyslových schopností. Ukážka hodnotenia základných zmyslových vlastností využívaných v kozmetike: vzhľad (farba, čírosť, emulznosť), chuť, hmat (konzistencia - najmä tuosť, roztierateľnosť, penivosť a i.). Rozlíšenie chuťových kvalít, preverenie senzoricky aktívnych látok, pamäte, rozlíšenie farby a konzistencie produktov. Praktické hodnotenie vybraných druhov kozmetických výrobkov. Vyhodnotenie senzorických testov a posudzovateľov.  
*Doc. J. Karovičová, Ing. A. Striežovská*
- Cvičenie 2**  
I. skupina - rozpoznávanie rôznych druhov vôní vyskytujúcich sa v surovinách polotovarov a hotových kozmetických výrobkoch. Prahové koncentrácie vône senzoricky aktívnych látok, porovnanie so štandardami. Párový, profilový test, magnitudový test a i. Praktické hodnotenie vybraných kozmetických výrobkov. Vyhodnotenie senzorických testov a posudzovateľov.  
*Prof. A. Príbela (Prof. J. Pokorný)*

#### **2. deň**

- 8.00 - 10.00 Metody sensorického hodnotení kozmetických surovín a výrobkov. Výber vhodných metod a statistické spracovanie výsledkov sensorického hodnotení. Praktické poznatky a zručnosti s hodnotením voňavek, krémů, tělových mlék, zubních pást ap.  
*Prof. J. Pokorný - VŠCHT, Praha (Doc. J. Karovičová)*
- 10.00 - 11.00 Kontrola kvality kozmetických výrobkov z hľadiska legislatívy EÚ.  
*Ing. E. Kohútová - Odbor kozmetických výrobkov ÚVZ SR*

- 11.00 - 12.00 Požiadavky na senzorické laboratóriá, hodnotiteľov a normy.  
Podmienky pre získanie Osvedčenia hodnotiteľa.  
*Prof. A. Príbela.*
- 12.00 - 13.00 *Obedňajšia prestávka (obed v jedálni FCHPT)*
- 13.00 - 17.30 **Cvičenie 1**  
I. skupina - výber hodnotiteľov na základe preverenia ich zmyslových schopností.  
Ukážka hodnotenia základných zmyslových vlastností využívaných v kozmetike: vzhľad (farba, čírosť, emulznosť), chuť, hmat (konzistencia najmä tuhosť, roztierateľnosť, penivosť a i.). Rozlíšenie chuťových kvalít, preverenie senzoricky aktívnych látok, pamäte, rozlíšenie farby a konzistencie produktov. Praktické hodnotenie vybraných druhov kozmetických výrobkov.  
Vyhodnotenie senzorických testov a posudzovateľov.  
*Doc. J. Karovičová, Ing. A. Striežovská*
- Cvičenie 2**  
II. skupina - rozpoznávanie rôznych druhov vôní vyskytujúcich sa v surovinách polotovarov a hotových kozmetických výrobkoch. Prahové koncentrácie senzoricky aktívnych látok, porovnanie so štandardami. Párový, profilový test, magnitudový test a i. Praktické hodnotenie vybraných kozmetických výrobkov.  
  
Vyhodnotenie senzorických testov a posudzovateľov.  
*Prof. A. Príbela (Prof. J. Pokorný).*
- 17.30 - 18.00 Vyhodnotenie kurzu, odovzdanie **Osvedčenia o úspešnom absolvovaní kurzu.**  
*Prof. J. Šajbidor, prodekan FCHPT STU, Prof. A. Príbela, vedúci kurzu,*  
*Doc. J. Hojerová, prezidentka Slovenského kozmetologického zväzu*

**3. deň** Preskúšanie záujemcov o získanie certifikátu **Osvedčenie posudzovateľa**

## **MIESTO KONANIA KURZU A INÉ INFORMÁCIE**

- Prednášky:** Senzorické laboratórium FCHPT, Radlinského 9, 812 37 Bratislava  
(stará budova, prízemie, miestnosť č. 8a )
- Cvičenia:** Senzorické laboratórium FCHPT, taktiež.
- Ubytovanie:** Študentský domov Svoradov, Svoradova 13, Bratislava 1  
resp. internát Slovenskej Zdravotníckej Univerzity, Limbová 12, Bratislava
- Stravovanie:** Jedáleň FCHPT. Radlinského 9, BA
- Počet účastníkov:** max. 16.  
Na praktických cvičeniach budú vytvorené dve skupiny po 8 účastníkoch kurzu.