

SZKOLENIE**„WERYFIKACJA WRAŻLIWOŚCI SENSORYCZNEJ I PODSTAWY ANALIZY SENSORYCZNEJ.”****WYKŁADY, WARSZTATY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ****TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE****SYMBOL: 01 SEN****CEL / OPIS SZKOLENIA:**

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z podstawami analizy sensorycznej oraz sprawdzenie wrażliwości sensorycznej uczestników poprzez udział w testach weryfikacyjnych w zakresie zmysłu smaku, węchu, czucia i wzroku. Mocną stroną naszego szkolenia jest duża liczba ćwiczeń na zmysłach. Teorię ograniczamy do niezbędnego minimum. Testy sensoryczne mają na celu ocenę indywidualnej wrażliwości sensorycznej poszczególnych uczestników, ocenę predyspozycji uczestnika pod kątem tworzenia panelu sensorycznego oraz doskonalenia umiejętności oceny sensorycznej pracowników uczestniczących we wcześniejszych szkoleniach.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do wszystkich osób związanych z analizą sensoryczną, a w szczególności pracowników laboratorium, kontroli jakości, działu marketingu i R&D, pracowników produkcji.

PROGRAM SZKOLENIA:**WYKŁAD:**

1. Podstawy analizy sensorycznej, definicje i terminologia.
2. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej.
3. Omówienie podstawowych błędów w analizie sensorycznej.
4. Omówienie podstawowych testów weryfikacyjnych.

WARSZTATY:

1. Weryfikacja wrażliwości sensorycznej z wykorzystaniem testów wymaganych normą ISO 8586:2023 i innych norm związanych:
 - Sprawdzanie rozpoznawania podstawowych wzorców smaku oraz test na progi wrażliwości smakowej
 - Sprawdzenie zdolności w zakresie rozpoznawania wzorców zapachowych
 - Sprawdzenie zdolności w zakresie rozróżniania intensywności zapachów
 - Sprawdzenie zdolności w zakresie rozróżniania barw i intensywności barw
 - Sprawdzenie zdolności w zakresie rozróżniania poziomów wybranych cech teksturalnych.
2. Podsumowanie, rozdanie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Sylwia Sieńkowska - specjalista ds. szkoleń sensorycznych w zakresie oceny sensorycznej artykułów spożywczych. Ukończyła studia Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością na Uniwersytecie Morskim w Gdyni. Od 2014 roku prowadzi w J.S. Hamilton szkolenia z zakresu wrażliwości sensorycznej oraz metod analizy sensorycznej w zakładach przemysłu spożywczego.

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok 6 -7 godzin

TERMINY:

20.01.2026, Gdynia
04.02.2026, Warszawa
26.03.2026, Tychy
09.04.2026, Gdynia
09.06.2026, Kraków
15.07.2026, Gdynia
09.09.2026, Warszawa
13.10.2026, Tychy
05.11.2026, Kraków
02.12.2026, Tychy

Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.

CENA SZKOLENIA:**TRYB STACJONARNY**

1.170,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.