

SZKOLENIE

„METODY ANALIZY SENSORYCZNEJ I WERYFIKACJA WRAŻLIWOŚCI SENSORYCZNEJ ZESPOŁU OCENIAJĄCEGO.”

WYKŁADY, WARSZTATY, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 02 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z podstawami analizy sensorycznej, metodami oceny produktów oraz jest to doskonała okazja na sprawdzenie wrażliwości sensorycznej, 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 weryfikacyjne 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.

W drugim dniu szkolenia uczestnicy zapoznają się z metodami analizy sensorycznej oraz będą mieli okazję przećwiczenia wybranych metod w ocenie produktów spożywczych. Zastosowanie metod sensorycznych ma specjalne miejsce w kontroli jakości oraz projektowania nowych produktów.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

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

PROGRAM SZKOLENIA:

WYKŁADY:

1. Podstawy analizy sensorycznej, definicje i terminologia.
2. Zasady wykonania badań sensorycznych i przygotowania próbek.
3. Czynniki wpływające na wiarygodność wyników.
4. Rekrutacja i weryfikacja zespołu sensorycznego.
5. Testy weryfikacyjne – rodzaje i zasady wykonania.
6. Metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich.

WARSZTATY:

1. Weryfikacja sensoryczna zmysłu smaku, węchu, czucia i wzroku z wykorzystaniem testów wymaganych normą ISO 8586:2023 i innych norm związanych.
2. Wykonanie badań i analiza danych z badań z zastosowaniem podstawowych metod analizy sensorycznej (metody różnicowe, opisowe, punktowe i szeregowania).
3. Podsumowanie szkolenia, 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: 2 dni po ok 6 -7 godzin.

TERMINY:

18-19.02.2025, Gdynia

11-12.03.2025, Warszawa

20-21.05.2025, Tychy

05-06.08.2025, Gdynia

7-8.10.2025, Warszawa

17-18.12.2025, Gdynia

CENA SZKOLENIA:

TRYB STACJONARNY - 1.859,00 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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.

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 telefon: 58/ 766 99 46.

