

SZKOLENIE**„PRAKTYCZNE METODY ANALIZY SENSORYCZNEJ I WERYFIKACJA WRAŻLIWOŚCI.”**

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.



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

TERMINY:

26-27.02.2026, Gdynia

17-18.03.2026, Warszawa

06-07.05.2026, Tychy

04-05.08.2026, Gdynia

06-07.10.2026, Warszawa

16-17.12.2026, Gdynia

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

CENA SZKOLENIA:

TRYB STACJONARNY

1.990,00 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.

