

SZKOLENIE
„ANALIZY SENSORYCZNE WODY Z UWZGLĘDNIENIEM WYMAGAŃ
NORMY PN-EN 1622 ORAZ TECHNIK WYKONANIA BADAŃ.”

WYKŁADY, WARSZTATY, ODPOWIEDZ NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 04 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Zgodnie z polskimi i europejskimi przepisami prawa woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi spełniać odpowiednie kryteria. Smak i zapach należy do bardzo ważnych wskaźników jakości wody używanej do spożycia.

Analiza sensoryczna wody jest niezbędna podczas badań próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z wymaganiami normy PN-EN 1622 w zakresie analizy sensorycznej wody, z podstawami analizy sensorycznej i jej zastosowaniem, czynnikami wpływającymi na wyniki badań, zasadami tworzenia zespołu i realizacji badań wody. Uczestnicy biorą udział w podstawowych testach weryfikacyjnych pod kątem oceny wody oraz w badaniach z użyciem metod opisanych w normie PN-EN 1622.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do wszystkich osób związanych z analizą sensoryczną wody, a w szczególności pracowników laboratorium i działów kontroli jakości.

PROGRAM SZKOLENIA:

WYKŁADY:

- wymagania normy PN-EN 1622 w zakresie oceny wody
- realizacja badań wody i analiza wyników
- zasady wykonania badań sensorycznych
- czynniki wpływające na wiarygodność wyników

WARSZTATY:

- wykonanie badań i analiza danych z badań wody metodą pełną i uproszczoną

Podsumowanie szkolenia, rozdanie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

TRENERZY:

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.

Ekspert ds. badań sensorycznych, kierownik Działu Analiz Sensorycznych i badań Konsumenckich w J.S. Hamilton Poland. Obecnie wspiera producentów i dystrybutorów w kontroli jakości i rozwoju produktów z zastosowaniem metod analizy sensorycznej oraz badań konsumenckich. Posiada bogate doświadczenie jako trener i konsultant. Współpracował z Polskim Komitetem Normalizacyjnym w obszarze analizy sensorycznej oraz jest audytorem technicznym w obszarze analizy sensorycznej. Był odpowiedzialny za projekt pierwszej w Polsce akredytacji badań konsumenckich oraz opracowuje i wdraża metody badawcze z zastosowaniem metod analizy sensorycznej.

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok. 6-7 godzin



TERMIN:**24.04.2026, Gdynia****09.10.2026, Gdynia**

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

CENA SZKOLENIA:**TRYB STACJONARNY****1.350,00 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 szkoleniu 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.

Dru ga 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.

