

SZKOLENIE „ANALIZA SENSORYCZNA KASZY, RYŻU I STRĄCZKÓW”

WYKŁADY, WARSZTATY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNE

SYMBOL: 316 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie się uczestników z analizą sensoryczną kaszy, ryżu, strączków, nasion roślin oleistych oraz produktów niszowych ale coraz bardziej popularnych jak nasiona chia lub psyllium. Program został opracowany z myślą o osobach odpowiedzialnych za ocenę jakości sensorycznej wymienionych wcześniej produktów, identyfikację wad wpływających na bezpieczeństwo, trwałość i akceptację konsumentów. Szkolenie obejmuje część teoretyczną, jak i warsztaty z wykorzystaniem próbek referencyjnych oraz produktów o zróżnicowanej jakości sensorycznej.

Podczas szkolenia uczestnicy:

- dowiedzą się jakie czynniki mogą wpływać na jakość sensoryczną kasz, ryżu, strączków i nasion roślin oleistych
- poznają wymagania prawne, fizyczne i chemiczne dotyczące wybranych produktów
- będą mieli wyjątkową okazję do zapoznania się z produktami o zróżnicowanej jakości sensorycznej i nauczenia się typowych wad produktowych

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla firm i specjalistów związanych z jakością, technologią oraz oceną kasz, ryżu, roślin strączkowych oraz nasion roślin oleistych, a w szczególności pracowników kontroli jakości, kupców, technologów.

PROGRAM SZKOLENIA:

Wykład:

1. Miejsce i warunki uprawy - wpływ na właściwości organoleptyczne, fizyczne i chemiczne;
2. Budowa ziarna ryżu, roślin strączkowych i kasz;
3. Odmiany i gatunki ryżu, roślin strączkowych i kasz - charakterystyka;
4. Nasiona roślin oleistych: słonecznik, siemię lniane oraz nasiona chia, psyllium;
5. Wymagania prawne: Rozporządzenie (UE) 1308/2013, PN-ISO 7301 "Ryż. Wymagania";
6. Wymagania fizyczne;
7. Wymagania chemiczne;

Warsztaty:

1. Ocena organoleptyczna - przed i po przyrządzeniu.
2. Typowe wady produktów
3. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Absolwent Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, doświadczony Kierownik Działu Jakości i Pełnomocnik ds Bezpieczeństwa Zdrowotnego Żywności w przedsiębiorstwie spożywczym - branża zbożowa. Audytor systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

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

TERMINY:**23.10.2026, Gdynia – szkolenie stacjonarnie**

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

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.00 - rozpoczęcie szkolenia, wykład
11:00 – 11:15 - przerwa
11:15 – 13:00 - cd. szkolenia
13:00 – 13:30 - przerwa obiadowa
13:30 – 15:00 - cd. Szkolenia, podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:**TRYB STACJONARNY****1.290,00 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.

RABATY:

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 otrzymują 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.

