



J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

★★★★★ 4,6 / 5
111 ocen

02 SEN - Praktyczne metody analizy sensorycznej i weryfikacja wrażliwości.

Numer usługi 2026/08/31/18069/3779631

📍 Tychy
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 14:00 h
📅 26.10.2026 do 27.10.2026

1 990,00 PLN brutto
1 990,00 PLN netto
142,14 PLN brutto/h
142,14 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

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.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie wiedzy na temat weryfikacji sensorycznej.	Aktywny udział w szkoleniach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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.	Realizacja testów	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje i kompetencje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień przed rozpoczęciem szkolenia przygotowanie próbek przez prowadzących szkolenie na terenie zakładu.

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.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 część teoretyczna	Zajęcia	Sylvia Sieńkowska	26-10-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 10 -	Przerwa	-	26-10-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 10 część praktyczna	Zajęcia	Sylvia Sieńkowska	26-10-2026	12:00	14:00	02:00
4 z 10 -	Przerwa	-	26-10-2026	14:00	14:30	00:30
5 z 10 część praktyczna	Zajęcia	Sylvia Sieńkowska	26-10-2026	14:30	16:00	01:30
6 z 10 część praktyczna	Zajęcia	Sylvia Sieńkowska	27-10-2026	09:00	12:00	03:00
7 z 10 -	Przerwa	-	27-10-2026	12:00	12:30	00:30
8 z 10 część praktyczna	Zajęcia	Sylvia Sieńkowska	27-10-2026	12:30	14:30	02:00
9 z 10 -	Przerwa	-	27-10-2026	14:30	15:00	00:30
10 z 10 -	Walidacja	-	27-10-2026	15:00	16:30	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	14:00
w tym suma godzin zajęć	10:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	16:00

Cennik

Cennik

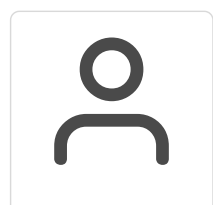
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 990,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 990,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	142,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	142,14 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	14:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

prezentacja w wersji elektronicznej, testy weryfikacji sensorycznej - próbki

Warunki uczestnictwa

Wysłanie formularza zgłoszeniowego. Ustalenie terminu realizacji szkolenia.

Adres

ul. Goździków 1
43-100 Tychy
woj. śląskie

Laboratorium J.S.Hamilton.
Możliwa także inna wskazana lokalizacja.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- ćwiczenia, testy weryfikacji sensorycznej

Kontakt



ANNA SENDRA

E-mail asendra@jsh.com.pl

Telefon (+48) 695 145 092