

„Ocena sensoryczna wody – praktyczna realizacja badań”

Szkolenie kierowane jest do kierowników laboratoriów, kierowników technicznych, osób odpowiedzialnych za prowadzenie badań sensorycznych wody i liderów zespołów sensorycznych.

Celem szkolenia jest:

Zapoznanie uczestników z wymaganiami dotyczącymi analizy sensorycznej wody oraz przedstawienie praktycznej wiedzy z zakresu metodologii analizy sensorycznej i interpretacji wyników.

Program szkolenia

1. Ocena sensoryczna a organoleptyczna – na czym polega różnica?
2. Wymagania lokalowe i środowiskowe w analizie sensorycznej
3. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej
4. Wybór i szkolenie zespołu oceniającego oraz monitorowanie sprawności sensorycznej oceniających
5. Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości wody
6. Oznaczanie zapachu i smaku wody - przygotowanie próbki oraz wykonanie oznaczenia
7. Monitorowanie jakości badań w analizie sensorycznej
8. Rola lidera zespołu oceniającego
9. Interpretacja uzyskanych wyników oraz podawanie wyników na sprawozdaniu z badań.

Czas szkolenia: 7 godzin

Cena szkolenia za osobę: 480 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, lunch/brunch, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu

Cena szkolenia za osobę: 620 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe, obiad, przerwy kawowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, zakwaterowanie w pokoju 2-osobowym wraz z kolacją.

Za dodatkową opłatą (100 zł netto) zakwaterowanie w pokoju 1-osobowym.