



## „Wybór, szkolenie i monitorowanie zespołu wykonującego oznaczanie zapachu i smaku wody”

### Program szkolenia

1. Ocena sensoryczna a organoleptyczna – na czym polega różnica?
2. Podstawowe pojęcia w analizie sensorycznej.
3. Jakie czynniki wpływają na wyniki analizy sensorycznej?
4. Kto może być członkiem zespołu oceniającego w oparciu o obowiązujące normy?
5. Jak przeszkolić zespół oceniający?
6. W jaki sposób ocenić wrażliwość sensoryczną kandydatów na oceniających?
7. Jak opracować wyników testu wstępnej selekcji, zgodnie z normą PN-EN 1622?
8. W jaki sposób monitorować sprawność sensoryczną oceniających?
9. Kto może być liderem zespołu oceniającego i jak jest jego rola?

**Czas szkolenia:** 6 godzin

**Cena szkolenia za osobę:** 450 zł/netto

*Podana cena szkolenia obejmuje:* udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu