

II Konwersatorium

„Praktycy dla Praktyków dla laboratoriów sensorycznych
- żywność i woda”

20-22 maja 2026 r.

Środa 20.05.2026

od 15:00 – rejestracja uczestników

15:55 – powitanie uczestników

16:00-17:00 – *Autoryzacja i zatwierdzanie sprawozdań z badań oraz nadawanie upoważnień do nich* – Marta Tytko



17:00-17:30 – PRZERWA KAWOWA

17:30-19:00 – *Najczęstsze błędy i niezgodności stwierdzane w laboratoriach sensorycznych* – prof. dr hab. n. med i n. o zdr. Hanna Mojska



19:15 – KOLACJA

Czwartek 21.05.2026

GRUPA WODA (Sala widokowa)

9:00-11:00 – *Weryfikacja metody oznaczania smaku i zapachu wg PN-EN 1622:2006* – Anna Ochmańska

1. Zespół oceniający - narzędzie pomiarowe w analizie sensorycznej.
2. Test wstępnej selekcji - przygotowanie do oceny roztworów deskryptorów, obliczanie i interpretacja uzyskanych wyników.
3. Parametry charakterystyczne metody - czy i w jaki sposób wyznaczyć?



11:00-11:30 – PRZERWA KAWOWA

11:30-19:00 – *Oznaczanie zapachu wody – warsztaty* – Anna Ochmańska

1. Rodzaje metod stosowanych w analizie sensorycznej wody.
2. Jaką metodę wybrać w laboratorium?
3. Przygotowanie próbki, wykonanie oznaczenia i udokumentowanie przeprowadzonego badania dla metody jakościowej, metody uproszczonej i metody pełnej.



13:00-14:00 – PRZERWA OBIADOWA



16:30-16:45 – PRZERWA KAWOWA

GRUPA ŻYWNOSĆ (Sala kolumnowa)



9:00-11:00 – Analiza profilowa - Prosty test opisowy – Izabela Sroka

1. Cel prostego testu opisowego.
2. Zasady metody oceny.
3. Najczęściej popełniane błędy – zestawienie i raport analityczny.
4. Zasady języka polskiego a czytelność raportu analitycznego.



11:00-11:30 – PRZERWA KAWOWA



11:30-19:00 – Próbki nietypowych matryc – wykład + warsztaty praktyczne – Izabela Sroka

1. **Produkty zbożowe – mąki i kasze**
 - wyposażenie pomocnicze
 - przygotowanie próbek
 - ocena próbek za pomocą prostego testu opisowego
 - zestawienie wyników
2. **Produkty zbożowe – makaron**
 - wyposażenie pomocnicze
 - przygotowanie próbek
 - ocena próbek za pomocą prostego testu opisowego
 - zestawienie wyników



13:00-14:00 – PRZERWA OBIADOWA



16:30-16:45 – PRZERWA KAWOWA



19:45-4.00 – KOLACJA – „SAMA SŁODYCZ”/ DYSKOTEKA

Piątek 22.05.2026 (Sala kolumnowa)

9:00-11:00 – Planowanie i realizacja procesu weryfikacji/ walidacji w analizie sensorycznej żywności – dr Justyna Czyrko-Horczak

1. Jak opracować plan procesu weryfikacji/ walidacji metod – projektujemy eksperyment.
2. Walidacja panelu sensorycznego, spójność odpowiedzi oceniających i zdolność rozróżniania właściwości sensorycznych.
3. Przygotowanie próbek do walidacji / weryfikacji – pełne spektrum jakości.
4. Dokładność, precyzja (powtarzalność i odtwarzalność) powtarzalność, odtwarzalność, spójność i rozróżnianie.



11:00-11:30 – PRZERWA KAWOWA

11:30-13:30 – Zapewnienie powtarzalności ocen sensorycznych - zarządzanie sesją badań, ustanowienie procedury postępowania podczas oceny próbek – dr Justyna Czyrko-Horczak

1. Podstawowe zasady zarządzania sesją badań.
2. Wyróżniki i deskryptory w opisie wrażeń sensorycznych podczas oceny.
3. Trenowanie oceniających – szkolenia i ćwiczenia.
4. Opracowanie karty wyróżników, karty oceny indywidualnej i karty zbiorczej.



od 12:30 – OBIAD

Miejsce Konwersatorium - **Warszawa, Hotel Lord******

Cena uczestnictwa za pierwszą osobę: **2200 zł/netto**

Cena uczestnictwa za drugą i kolejne osoby: **2100 zł/netto**

Podana cena konwersatorium (netto) obejmuje: udział w konwersatorium, materiały dydaktyczne, śniadania, obiady, kolacje, przerwy kawowe, uroczystą kolację i zaświadczenie o uczestnictwie w konwersatorium

Nocleg w pokoju 1-osobowym – **360 zł netto/os/noc**

Nocleg w pokoju 2-osobowym – **260 zł netto/os/noc**

Pickled Capsicum

Package Date: June 30, 2021

☒ No added preservatives.

☒ 100% natural ingredients.