

SZKOLENIE ON- LINE „ANALIZA MIKROBIOLOGICZNA ŻYWNOCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO”

Szkolenia on-line skierowane są do osób, które chcą odbyć pełnowartościowe szkolenie w czasie rzeczywistym bez potrzeby wychodzenia z domu lub biura.

146 ON-LINE

TECHNIKI I METODY:

wykłady, analiza przykładów, wymiana doświadczeń

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

Szkolenia organizowane są w czasie rzeczywistym. Aby skorzystać ze szkolenia on-line nie jest wymagane specjalne oprogramowanie. Wystarczy mieć komputer stacjonarny lub notebook wyposażony w mikrofon, głośniki i dostęp do Internetu (zalecamy przeglądarkę Chrome).

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Zapoznanie uczestników z mikroflorą saprofityczną i patogenną występująca w żywności pochodzenia zwierzęcego, jej oddziaływaniem na bezpieczeństwo i stabilność produktu.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, kierowników jakości, pracowników działów jakości, pracowników laboratoriów przyzakładowych

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Mikroflora surowców zwierzęcych – rola czynników wewnętrznych oraz fizycznych i chemicznych w przeżywalności drobnoustrojów.
2. Systemy współzależności między drobnoustrojami w produkcji. Rola symbiozy, amensalizmu, pasożytnictwa w stabilności mikrobiologicznej produktu
3. Procesy technologiczne a mikroflora produktu gotowego. Rola drobnoustrojów saprofitycznych w psuciu się żywności.
4. Zatrucia pokarmowe – epidemiologia, metody zapobiegania
5. Podstawy analiz mikrobiologicznych, wykorzystanie norm ISO, PN, procedur własnych
6. Źródła kryteriów mikrobiologicznych – Codex Alimentarius, Rozporządzenie WE 2073, DGHM i inne. Interpretacja wyników badań
7. Higiena procesu produkcji – źródła wtórnych zakażeń mikrobiologicznych.

PROWADZĄCY:

Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland. Ukończyła kierunek Biologia na specjalności Mikrobiologia na Uniwersytecie Łódzkim, oraz studia podyplomowe: Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności na Akademii Rolniczej w Poznaniu. Długoletni pracownik i ekspert w Laboratorium J.S. Hamilton Poland. Od 2010 r. prowadzi szkolenia i konsultacje z zakresu mikrobiologii żywności.

DATA:

26.04.2021

21.06.2021

03.09.2021

17.11.2021

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok. 3 godziny

AGENDA:

09:00 rozpoczęcie szkolenia on-line
10:00 - 10:10 – przerwa
10:10-11:00 cd. szkolenia on-line
11:00- 11:10 – przerwa
11:10 – 12:00 cd. szkolenia on-line
12:00 podsumowanie, zakończenie

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA ON-LINE:

Przed szkoleniem

Każdy uczestnik otrzyma na swój e-mail, zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej.
Wszystkie instrukcje niezbędne do połączenia zostaną wysłane na adres e-mail.
Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz asystenta Działu Szkoleń J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
Szkolenie transmitowane jest **na żywo**, uczestnicy mogą zadawać pytania,, prosić o wskazówki, można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności ani lista firm.
Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Po szkoleniu Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej.
Oryginał zaświadczenia / certyfikatu w wersji elektronicznej wysyłany jest na adres mailowy wskazany przez Uczestnika szkolenia.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia on-line. Najpóźniej w dniu szkolenia do godz. 09:00 do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie. W razie pytań prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

300 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej .

Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym, zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.