

## SZKOLENIE

### „POBIERANIA PRÓBEK ZIARNA ZBÓŻ, NASION ROŚLIN STRĄCZKOWYCH I ICH PRZETWORÓW ORAZ NASION ROŚLIN OLEISTYCH.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 161 SPP

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

- Praktyczne wykorzystanie wiedzy w zakresie metodyki pobierania próbek pobieranie próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych,
- Potwierdzenie kompetencji w zakresie pobierania próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych (zaświadczenie),
- Konsultacje z wykładowcą posiadającym wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu pobierania olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych .

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości, produkcji i laboratoriów zakładów przemysłu olejarskiego odpowiedzialnych za pobór próbek pobieranie próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych.

#### ZAKRES SZKOLENIA:

- PN-EN ISO 24333: 2012 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Pobieranie próbek.
- PN-R-74013:1970 Ziarno zbóż. Wstępna kontrola jakości i badanie cech organoleptycznych.
- PN-R-66149:1997 Ziarno roślin oleistych. Ocena organoleptyczna.
- EN ISO 21294:2017 Oilseeds - Manual or automatic discontinuous sampling (ISO 21294:2017) ma status Polskiej Normy.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp - ogólne zasady pobierania próbek żywności i pasz:
  - Przepisy związane z pobieraniem próbek żywności do badań laboratoryjnych,
  - Cele pobierania próbek,
  - Metody pobierania próbek,
  - Rodzaje próbek.
2. Wykłady i ćwiczenia:
  - sposób pobierania próbek,
  - przyrządy i sprzęt do pobierania próbek,
  - rodzaje pojemników na próbki,
  - sposób zabezpieczania i znakowania próbek,
  - sposób przechowywania i transportu próbek,
  - zasady wypełniania protokołu pobierania próbek.
3. Pytania, test, zakończenie szkolenia, rozdanie zaświadczeń.



**TRENER:**

Wykształcenie: absolwent Wydziału Matematyki, Fizyki i Chemii, kończył studia podyplomowe „Menedżer Jakości” - Szkoła Główna Handlowa w Warszawie oraz w zakresie Integrowanej i Ekologicznej Technologii Produkcji Roślinnej. Obecnie na stanowisku kierownika wydziału nadzoru kontroli jakości, od 10 lat prowadzi szkolenia i egzaminy dla rzeczoznawców w zakresie pobieranie próbek: buraków cukrowych i ich przetworów, miodu, owoców i warzyw świeżych i przetworzonych, pieczywa, ziarna zbóż, roślin strączkowych i ich przetworów, oleju nasion roślin oleistych, mleka i jego przetworów i innych produktów spożywczych.

**TERMINY:****21.01.2025****15.04.2025****16.09.2025****AGENDA SZKOLENIA:**

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45 - 14:00 cd. szkolenia

14:00 - podsumowanie, zakończenie

**CENA SZKOLENIA:****TRYB ON-LINE****647,00 zł netto + VAT 23 %**

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

**Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

**ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WERSJI ON-LINE:****Wymagania sprzętowe:**

w celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

**Przed szkoleniem :**

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

**Szkolenie :**

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.



Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

#### Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

#### ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

