

SZKOLENIE**„POBIERANIE PRÓBEK OLEJÓW, NASION OLEISTYCH I TŁUSZCZY ROŚLINNYCH”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 184 SPP

CEL / OPIS SZKOLENIA:

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

UCZESTNICY SZKOLENIA:

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

ZAKRES SZKOLENIA:

- PN-EN ISO 5555 2002 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce. Pobieranie próbek.
- ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1989/2003 z dnia 6 listopada 2003 r. zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2568/91 w sprawie właściwości oliwy z oliwek i oliwy z wyłoczyn oliwek oraz w sprawie odpowiednich metod analizy. "ZAŁĄCZNIK I a. Pobieranie próbek oliwy z oliwek lub oliwy z wyłoczyn oliwek dostarczonych w bezpośrednim opakowaniu nieprzekraczającym 100 litrów".
- EN ISO 21294:2017 *Oilseeds - Manual or automatic discontinuous sampling (ISO 21294:2017)* ma status Polskiej Normy.
- PN-R-66149:199 Ziarno roślin oleistych. Ocena organoleptyczna.

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 certyfikatów.



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:**19.03.2026****20.11.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

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****679,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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 lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

