

SZKOLENIE**„MIKROBIOLOGIA PATOGENÓW, DROBNOUSTROJÓW WSKAŹNIKOWYCH I PSUJĄCYCH ŻYWNOSĆ”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 203 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z mikroflorą saprofityczną odpowiedzialną za proces psucia się żywności i wykorzystaniem danych z analiz mikrobiologicznych w interpretacji zepsucia sensorycznego.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane dla osób związanych z przemysłem spożywczym: pracowników działów jakości, technologów żywności i pracowników laboratoriów przykładowych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Ekologia mikroflory patogenicznej, czynniki wzrostu i przeżycia w żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
2. Wskaźniki procesów sanitaryzacyjnych – drobnoustroje oportunistyczne.
3. Zepsucie sensoryczne – rola drobnoustrojów SSO.
4. Kiedy i jakie parametry badać w analizie mikroflory żywności?
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

W przypadku dodatkowych pytań po szkoleniu prosimy o kontakt z naszym Trenerem, który odpowie na Państwa pytania dotyczące tematyki szkolenia do 2 tygodniu po wydarzeniu. Po tym terminie konsultacje będą traktowane jako usługa płatna.

TRENER:

Małgorzata Stachowiak - 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.

TERMINY:**22.01.2026****22.06.2026****30.10.2026**

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



AGENDA SZKOLENIA:

9:00 – 10.30 - rozpoczęcie szkolenia
10:30 - 10:45 – przerwa
10:45-12:15 cd. szkolenia
12:15- 12:30 – przerwa
12:30 – 14:00 cd. szkolenia
14:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****790,00 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.

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.

