

HARMONOGRAM SZKOLEŃ

STYCZEŃ - GRUDZIEŃ 2024 rok



		TRYB SZKOLENIA	CENA NETTO ON-LINE	CENA NETTO STACJONARNE	STYCZEŃ	LUTY	MARZEC	KWIECIEŃ	MAJ	CZERWIEC	LIPIEC	SIERPIEŃ	WRZESIEŃ	PAŹDZIERNIK	LISTOPAD	GRUDZIEŃ
SYMBOL	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI															
50 JB	Znakowanie żywności. Interpretacja przepisów prawa.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	23.01.2024		12.03.2024 Warszawa		22.05.2024 Kraków		09.07.2024 Gdynia		20.09.2024 Poznań		08.11.2024	
62 JB	Znakowanie żywności - piekarnictwo i wyroby cukiernicze.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł				04.04.2024 Warszawa						09.10.2024		
09 JB	Znakowanie żywności. Przemysł mięsny.	HYBRYDA	710,00 zł	896,00 zł		15.02.2024				14.06.2024 Warszawa				14.10.2024		
89 JB	Znakowanie żywności – produkty rybactwa i akwakultury.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł					22.05.2024						15.11.2024 Warszawa	
159 JB	Znakowania żywności. Przemysł mleczarski.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			21.03.2024 Warszawa						18.09.2024			
31 JB	Żywność dla wegetarian i wegan vs. przepisy prawa żywnościowego.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł				24.04.2024 Poznań					13.09.2024 Warszawa			19.12.2024
182 JB	Znakowanie żywności na rynek Stanów Zjednoczonych.	ON-LINE	749,00 zł	-			06.03.2024							29.10.2024		
04 WEB	Znakowanie wartością odżywczą produktów na Stany Zjednoczone, Kanadę, Zjednoczone Emiraty Arabskie.	WEBINARIUM	370,00 zł	-						19.06.2024						
60 WEB	Znakowanie żywności w aspekcie zrównoważonego rozwoju.	WEBINARIUM	270,00 zł	-					10.05.2024							
47 WEB	Deklaracja kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika w świetle przepisów prawa żywnościowego.	WEBINARIUM	270,00 zł	-				18.04.2024						30.10.2024		
92 JB	Suplementy diety - skład, oznakowanie i reklama w świetle aktualnych przepisów prawnych i planowanych zmian.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			22.03.2024 Warszawa				05.07.2024 Gdynia		06.09.2024 Kraków			06.12.2024 Poznań
113 JB	Żywność prozdrowotna – skład, oznakowanie, reklama.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł				26.04.2024 Warszawa							22.11.2024 Poznań	

160 JB	System Nutri-Score – Zasady stosowania systemu krok po kroku.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł					21.05.2024 Poznań					10.10.2024 Warszawa	
17 JB	Określanie wartości odżywczej do celów znakowania – aspekty praktyczne.	ON-LINE	647,00 zł	-			07.03.2024						12.09.2024		
52 JB	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - ramy prawne, praktyka rynkowa, planowane zmiany.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	31.01.2024						20.08.2024 Gdynia			06.11.2024 Warszawa	
68 JB	Zanieczyszczenia żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metod analiz.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł		20.02.2024			16.05.2024 Warszawa				05.09.2024		12.12.2024
82 WEB	Mykotoksyny w żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	270,00 zł	-				10.04.2024						20.11.2024	
04 JB	Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych - przegląd wymagań, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł		16.02.2024		18.04.2024 Warszawa		17.06.2024		21.08.2024 Gdynia		16.11.2024	
63 JB	Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			26.03.2024			18.06.2024 Warszawa			24.09.2024		13.12.2024
05 JB	Produkty zafalszowane, niepełnowartościowe, podróbki i niezgodności w oznakowaniu – wybrane problemy autentyczności artykułów spożywczych.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł		21.02.2024				07.06.2024 Poznań			19.09.2024 Warszawa		04.12.2024
39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	WEBINARIUM	370,00 zł	-		14.02.2024					26.06.2024				11.12.2024
243 MIK	Ustalanie terminu przydatności do spożycia - co producent powinien wiedzieć ? mikrobiologia żywności. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-				17.04.2024					03.09.2024		
94 JB	Substancje dodatkowe, aromaty, enzymy w przetwórstwie spożywczym. Regulacje prawne, praktyka stosowania i kontrola.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł		29.02.2024			09.05.2024 Poznań			27.08.2024 Gdynia		23.10.2024 Warszawa	11.12.2024
47 JB	Żywność ekologiczna – zasady produkcji oraz wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				03.04.2024 Warszawa			30.07.2024				03.12.2024 Warszawa
03 JB	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł		28.02.2024				10.06.2024 Poznań				11.10.2024	16.12.2024
18 JB	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			06.03.2024		28.05.2024 Warszawa			28.08.2024 Gdynia		28.10.2024 Poznań	
118 JB	Projektowanie procesów mycia i dezynfekcji, utrzymanie higieny w środowisku produkcji oraz higieny osobistej w przetwórstwie żywności.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł				16.04.2024			19.06.2024 Gdynia			01.10.2024	05.12.2024

87 JB	Higiena powietrza w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, ISO 22000.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			19.03.2024 Warszawa			04.07.2024			28.11.2024	
74 JB	Walidacja procesów czyszczenia, mycia i dezynfekcji czyli jak uzyskać obiektywne dowody, że wdrożona metoda jest skuteczna.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł		23.02.2024			07.06.2024 Warszawa		29.08.2024 Gdynia		08.10.2024 Katowice	03.12.2024
102 JB	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami: gryzonie, owady latające, szkodniki magazynowe. Analiza ryzyka, dobra praktyka magazynowa.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			19.03.2024 Warszawa	27.05.2024 Poznań		10.07.2024 Gdynia			18.10.2024	
78 JB	Dobrostan zwierząt rzeźnych podczas transportu i uboju.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	26.01.2024			29.04.2024 Warszawa				27.09.2024		
117 JB	Próbkobiorca mięsa, wyrobów mięsnych i wymazów higieniczno-sanitarnych.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				25.04.2024 Warszawa					05.11.2024	
161 JB	Pobierania próbek ziarna zbóż, nasion roślin strączkowych i ich przetworów oraz nasion roślin oleistych.	ON-LINE	647,00 zł	-				23.04.2024				24.09.2024		
183 JB	Pobieranie próbek mleka i jego przetworów.	ON-LINE	647,00 zł	-					21.05.2024				22.10.2024	
184 JB	Pobieranie próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych.	ON-LINE	647,00 zł	-			19.03.2024						19.11.2024	
44 JB	Bezpieczeństwo zdrowotne wody z zasadami oceny ryzyka w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					17.05.2024 Warszawa					
86 JB	Zarządzanie reklamacjami konsumenckimi oraz wobec dostawców.	hybryda	1 050,00 zł	1 540,00 zł			07-08.03.2024 Poznań					09-10.09.2024 Warszawa		05-06.12.2024
174 JB	Stosowanie prawa żywnościowego w praktyce.	ON-LINE	697,00 zł	-				23.04.2024			12.07.2024			27.11.2024
64 WEB	Przeciwutleniacze w żywności - źródła, wpływ na zdrowie i metody oceny ich zawartości.	WEBINARIUM	270,00 zł	-					06.06.2024					
67 WEB	"Zdrowa żywność" - cechy żywności poszukiwanej przez konsumentów.	WEBINARIUM	270,00 zł	-					27.05.2024					
216 JB	Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowych produktów spożywczych.	ON-LINE / STACJONARNE	970,00 zł	1 690,00 zł	16.01.2024			08.04.2024				05-06.09.2024 Kraków		
217 JB	Znakowanie żywności – produkty garmażeryjne i dania gotowe.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					17.05.2024 Warszawa				25.10.2024 Poznań	

218 JB	Ekspert ds. Bezpieczeństwa Żywności w zakresie Pest Control, zgodnie ze standardami BRGS FOOD, IFS FOOD, HACCP I FSSC 22000.	HYBRYDA	1 050,00 zł	1 540,00 zł				09-10.04.2024 Warszawa						05-06.11.2024	
68 WEB	Informacje środowiskowe na opakowaniach - obecne i przewidywane wymogi prawne. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	270,00 zł	-				20.03.2024					11.09.2024		
24 WEB	Hasła marketingowe w znakowaniu żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	310,00 zł	-				18.04.2024						17.10.2024	
65 WEB	Catering dietetyczny – przekazywanie informacji konsumentom na temat żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	270,00 zł	-			22.02.2024				03.07.2024			29.10.2024	
69 WEB	Kontrola towarów paczkowanych wg. ustawy z dnia 7 maja 2009 r. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	310,00 zł	-		29.01.2024				11.06.2024				04.10.2024	
226 JB	Ocena jakości zbóż oraz ziaren roślin oleistych. Analizy pasz w odniesieniu do wymagań GMP+. NOWOŚĆ	Stacjonarne	-	850,00 zł			27.02.2024 Gdynia			04.06.2024 Gdynia				07.11.2024 Gdynia	
83 WEB	Pluskwy – biologia, profilaktyka i zwalczanie - WEBINARIUM. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	270,00 zł	-				23.04.2024					25.09.2024		
247 JB	Suplementy diety - znakowanie i prezentacja. Wskazówki praktyczne, warsztaty. NOWOŚĆ	ON-LINE	697,00 zł	-						05.06.2024				21.10.2024	
249 WEB	Certyfikacja na zgodność z wymaganiami FDA-FSMA dla producentów eksportujących żywność do USA (TPCP). NOWOŚĆ	ON-LINE	0,00 zł	-					13.05.2024						
JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PASZ															
162 JBP	Wymagania standardu GMP+ FC SCHEME 2020.	ON-LINE	647,00 zł	-				15.03.2024					17.09.2024		
119 JBP	Zespół HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne w przedsiębiorstwach paszowych.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				05.04.2024			11.05.2024 Warszawa		03.10.2024 Poznań		03.12.2024
121 JBP	Zasady etykietowania i wprowadzania do obrotu pasz. Praktyczne zastosowanie przepisów, najczęstsze błędy.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			22.03.2024 Warszawa				20.08.2024 Gdynia			14.11.2024	
120 JBP	Oznakowanie karm dla zwierząt domowych oraz wymagania weterynaryjno-sanitarne obowiązujące przy produkcji takich produktów.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				26.04.2024 Warszawa					04.09.2024 Warszawa		02.12.2024

234 JBP	Przechowywanie ziaren zbóż. Fumigacja, dezynsekcja i zabiegi sanitarne w magazynach. NOWOŚĆ	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				16.04.2024 Gdynia					17.09.2024 Warszawa			
SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI																
53 DSZ	Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna z uwzględnieniem zasad HACCP. Podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności dla pracowników operacyjnych.	HYBRYDA	589,00 zł	847,00 zł		13.02.2024			15.05.2024 Warszawa			30.08.2024 Gdynia			18.11.2024	
61 DSZ	Wymagania systemu HACCP wg Codex Alimentarius. Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł	26.01.2024			16.04.2024 Warszawa				22.08.2024 Gdynia				04.12.2024 Poznań
223 DSZ	Nowe podejście co do wymagań systemu HACCP wg Codex Alimentarius/ ISO 22000. Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP).	ON-LINE	430,00 zł	-			15.03.2024	15.04.2024					23.09.2024			
10 DSZ	Audyt wewnętrzny systemu HACCP wg ISO 22000.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł		27.02.2024			24.05.2024 Kraków		10.07.2024 Gdynia					05.12.2024 Poznań
158 DSZ	Rola lidera i zespołu HACCP w kształtowaniu systemu bezpieczeństwa żywności.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				04.03.2024 Warszawa						28.10.2024		
219 DSZ	Zadania zespołu bezpieczeństwa żywności w systemie zarządzania na podstawie wymagań Codex Alimentarius, BRCGS Food i IFS Food. NOWOŚĆ	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				24.04.2024					10.09.2024 Warszawa		18.11.2024	
59 DSZ	Wymagania standardu ISO 22000:2018.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				14.03.2024 Warszawa						24.10.2024		
127 DSZ	Wymagania i audyt wewnętrzny standardu ISO 22000:2018.	HYBRYDA	1 075,00 zł	1 545,00 zł				14-15.03.2024 Warszawa						24-25.10.2024		
220 DSZ	Zmiany w wymaganiach standardu IFS Food v. 8.	ON-LINE	529,00 zł	-	24.01.2024			19.03.2024		22.05.2024		09.07.2024	27.08.2024			
221 DSZ	Wymagania standardu IFS Food v. 8 - szkolenie ON-LINE (szkolenie na licencji IFS Academy).	ON-LINE	639,00 zł	-	16.01.2024	19.02.2024	04.03.2024	22.04.2024			17.06.2024		16.09.2024		21.11.2024	
224 DSZ	Audyt wewnętrzny standardu IFS Food v. 8.	ON-LINE	1 075,00 zł	-	16-17.01.2024		04-05.03.2024		08-09.05.2024				16-17.09.2024		21-22.11.2024	
235 DSZ	Warsztaty doskonalące dla audytorów wewnętrznych standardu IFS Food v.8. NOWOŚĆ	ON-LINE	1 075,00 zł	-		26-27.02.2024								08-09.10.2024		
125 DSZ	Wymagania systemu BRCGS Food v. 9.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł	15.01.2024			13.03.2024 Warszawa		16.05.2024 Kraków		08.07.2024 Gdynia		15.10.2024 Poznań		09.12.2024

126 DSZ	Audyt wewnętrzny BRCGS Food v.9.	HYBRYDA	1 075,00 zł	1 545,00 zł			13-14.03.2024 Warszawa		16-17.05.2024 Kraków		08-09.07.2024 Gdynia		15-16.10.2024 Poznań		09-10.12.2024
236 DSZ	Warsztaty doskonalące dla audytorów wewnętrznych standardu BRC v.9. NOWOŚĆ	ON-LINE	1 075,00 zł	-				25-26.04.2024							19-20.11.2024
153 DSZ	Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności w zakresie wymagań standardów BRCGS Food, IFS Food oraz normy ISO 22000.	ON-LINE	1 075,00 zł	-		21-22.02.2024				26-27.06.2024		05-06.09.2024		26-27.11.2024	
129 DSZ	Pełnomocnik ds. jakości w zakresie wymagań standardów BRCGS Food oraz IFS Food. Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności.	HYBRYDA	1 075,00 zł	1 545,00 zł		05-06.03.2024 Kraków				17-18.06.2024 Warszawa		23-24.09.2024 Kraków		25-26.11.2024	
222 DSZ	Zmiany w FSSC 22000 wersja 6.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	29.01.2024		21.03.2024 Kraków		21.05.2024						
130 DSZ	Wymagania i audyt wewnętrzny systemu FSSC 22000 v.6.	HYBRYDA	1 020,00 zł	1 540,00 zł			07-08.03.2024				02-03.07.2024 Gdynia		09-10.10.2024 Warszawa		
163 DSZ	Food fraud - Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowanie w branży spożywczej w odniesieniu do wymagań BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	19.01.2024				20.05.2024 Kraków			09.09.2024 Warszawa		02.12.2024	
132 DSZ	Zarządzanie sytuacjami kryzysowymi w przedsiębiorstwie branży spożywczej zgodnie ze standardami BRCGS, IFS Food, FSSC 22000.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			26.03.2024 Warszawa			13.06.2024 Katowice				27.11.2024 Warszawa	
238 DSZ	Walidacja systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS, BRC, FSSC). NOWOŚĆ	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł		13.02.2024		18.04.2024		14.06.2024		18.09.2024			05.12.2024
187 DSZ	Food defence, w tym cyberbezpieczeństwo, jako rosnące skomplikowane formy ataków w branży rolno-spożywczej.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł					20.05.2024 Warszawa		05.07.2024 Gdynia				02.12.2024 Poznań
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł		23.02.2024		25.04.2024 Poznań		20.06.2024 Warszawa			11.10.2024 Poznań		
131 DSZ	Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			25.03.2024		13.05.2024 Warszawa			23.08.2024 Gdynia		25.11.2024	
46 DSZ	Identyfikowalność w praktyce - audyty i procedury.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			19.03.2024			19.06.2024 Warszawa		19.09.2024 Poznań			19.12.2024
95 DSZ	Planowanie harmonogramów w oparciu o ocenę ryzyka (monitoring środ., mycie i dezynfekcja, utrzymanie ruchu).	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				19.04.2024 Warszawa				27.08.2024 Gdynia			
16 DSZ	Jak poprawnie opracować plany oceny zagrożeń i ryzyka w systemach bezpieczeństwa żywności (HACCP, VACCP, TACCP)?	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			13.03.2024					19.09.2024 Warszawa			

239 DSZ	Ocena zagrożeń i analiza ryzyka w przemyśle spożywczym w oparciu o IFS, BRC, ISO/FSSC 22000. NOWOŚĆ.	ON-LINE	1 075,00 zł	-					28-29.05.2024				26-27.09.2024		
189 DSZ	Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności poprzez zrozumienie działań prewencyjnych i analiza źródłowej przyczyny. NOWOŚĆ	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					22.04.2024 Warszawa					21.10.2024 Warszawa	
100 DSZ	Strefy wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					26.04.2024 Warszawa					25.10.2024 Warszawa	
34 DSZ	Zasady utrzymania ruchu wraz z nadzorowaniem maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym w kontekście wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			27.02.2024		26.04.2024			23.08.2024 Gdynia		15.11.2024 Poznań	
190 DSZ	Warsztaty doskonalące dla audytorów wewnętrznych w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			14.02.2024 Poznań					26.09.2024 Warszawa			
192 DSZ	Audytywanie dostawców w przemyśle spożywczym.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					17.04.2024 Warszawa					21.10.2024 Warszawa	
193 DSZ	Audytor wewnętrzny Zintegrowanego Systemu Zarządzania wg ISO 9001; 14001; 45001.	HYBRYDA	1 075,00 zł	1 545,00 zł						24-25.06.2024 Warszawa					
225 DSZ	IFS BROKER V. 3.1. – zasady i wymagania systemu. NOWOŚĆ - szkolenie na żądanie.	HYBRYDA	-	-											
195 DSZ	Wymagania IFS Logistics. NOWOŚĆ - szkolenie na żądanie.	HYBRYDA	-	-											
227 DSZ	GLOBAL G.A.P. wersja 6. Zmiany i nowe wymagania. NOWOŚĆ	ON-LINE	540,00 zł	-				08.03.2024					13.09.2024		
246 DSZ	Wymagania standardów łańcucha dostaw zrównoważonego rybołówstwa MSC. NOWOŚĆ	HYBRYDA	970,00 zł	1 050,00 zł						03.06.2024 Gdynia				14.11.2024 Gdynia	
BEZPIECZEŃSTWO OPAKOWAŃ															
56 BO	Materiały do kontaktu z żywnością - wymagania prawne i praktyczne. Przygotowanie deklaracji zgodności.	HYBRYDA	749,00 zł	899,00 zł	25.01.2024		20.03.2024 Katowice			22.05.2024 Poznań		16.07.2024 Gdynia	16.09.2024 Warszawa	18.11.2024 Kraków	
15 BO	Wymagania prawne dla producentów opakowań przeznaczonych do wyrobów kosmetycznych.	HYBRYDA	749,00 zł	899,00 zł		27.02.2024								23.10.2024 Warszawa	
21 WEB	Oleje mineralne MOSH/MOAH i NIAS w opakowaniach.	WEBINARIUM	270,00 zł	-				06.03.2024			12.06.2024		20.09.2024		12.12.2024

23 WEB	Wymagania REACH dla różnego rodzaju opakowania i wyrobu. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	270,00 zł	-			12.04.2024						04.10.2024		
83 BO	Ekoprojektowanie opakowań.	ON-LINE	647,00 zł	-		22.02.2024						09.09.2024			
23 BO	Ekologiczny wymiar opakowań. GOZ, ROP, LCA, wskaźniki recyklingu, "carbon footprint", problemy uczestników dotyczące opakowań. NOWOŚĆ	ON-LINE	697,00 zł	-			14.03.2024						15.10.2024		
196 BO	Systemy recyklingu odpadów opakowaniowych. Kategorie przydatności do recyklingu. NOWOŚĆ	ON-LINE	697,00 zł	-				26.04.2024				24.09.2024			
166 BO	Ograniczenia i wyzwania dla opakowań z tworzyw polimerowych (tradycyjnych i biotworzyw). NOWOŚĆ	ON-LINE	697,00 zł	-	24.01.2024					10.07.2024				26.11.2024	
08 BO	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego non-food. Identyfikacja zagrożeń i ustalenie planu weryfikacji czystości mikrobiologicznej.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł			21.03.2024 Poznań				16.07.2024 Warszawa			15.11.2024	
154 BO	Wymagania BRCGS Packaging Materials v. 6.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł				18.04.2024 Kraków						17.10.2024 Kraków	
155 BO	Wymagania i audytor wewnętrzny BRCGS Packaging Materials v. 6.	HYBRYDA	1 075,00 zł	1 545,00 zł				18-19.04.2024 Kraków						17-18.10.2024 Kraków	
165 BO	Wymagania i audytor wewnętrzny FSSC 22000 dla producentów opakowań.	HYBRYDA	1 020,00 zł	1 540,00 zł			07-08.03.2024 Warszawa				29-30.08.2024 Gdynia				
BEZPIECZEŃSTWO KOSMETYKÓW, CHEMII GOSPODARCZEJ I WYROBÓW HIGIENY OSOBISTEJ															
38 BK	GMP - zasady funkcjonowania fabryki kosmetyków wg standardu PN-EN ISO 22716:2009.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			05.03.2024 Warszawa					06.09.2024			
137 BK	Ocena bezpieczeństwa kosmetyków.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			20.03.2024 Warszawa			20.06.2024		25.09.2024 Warszawa			
29 BK	Kontrola jakości procesu wytwarzania kosmetyków.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				23.04.2024 Warszawa						08.10.2024	
27 BK	Poprawne oznakowanie produktu kosmetycznego. Deklaracje marketingowe. NOWY PROGRAM	ON-LINE	647,00 zł						10.05.2024					31.10.2024	
62 WEB	Oznakowanie i wdrażanie na rynek UE produktów do pielęgnacji zwierząt.	WEBINARIUM	270,00 zł	-				17.04.2024						14.10.2024	
197 BK	Oznakowanie artykułów chemii gospodarczej, świec i produktów biobójczych.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			25.03.2024 Warszawa					13.09.2024			

136 BK	O czym należy pamiętać, przy tworzeniu nowego kosmetyku? Umieszczanie produktu na rynku zgodnie z prawem. NOWY PROGRAM.	ON-LINE	647,00 zł						18.06.2024					08.11.2024	
61 WEB	Świadoma dystrybucja produktów kosmetycznych w UE.	WEBINARIUM	270,00 zł	-					16.05.2024						
12 BK	Kosmetyki naturalne w obliczu zmian legislacyjnych. NOWY PROGRAM	ON-LINE	647,00 zł	-				23.04.2024				09.09.2024			
179 BK	Technologia produkcji produktów kosmetycznych.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				12.04.2024 Warszawa						21.10.2024	
178 BK	Projektowanie produktów kosmetycznych pod własną marką.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			22.02.2024 Warszawa					21.08.2024 Gdynia			
180 BK	Podstawy recepturowania w kosmetyce białej.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł			14.03.2024					11.06.2024 Warszawa		22.11.2024	
139 BK	Rejestracja produktów biobójczych oraz sporządzanie niezbędnej dokumentacji.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł					08.05.2024 Warszawa						
70 WEB	Produkcja chemii gospodarczej – wprowadzenie do ustawodawstwa, analogie z przemysłem kosmetycznym, opracowanie etykiety oraz innych dokumentów. NOWOŚĆ	ON-LINE	370,00 zł	-			29.02.2024								16.12.2024
54 BK	Dossier dokumentacyjne surowców kosmetycznych. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-					29.05.2024						02.12.2024
150 BK	Zagrożenia mikrobiologiczne produktów kosmetycznych. Ustalanie terminu trwałości.	ON-LINE	647,00 zł	-								05.06.2024			
71 WEB	Mycie i dezynfekcja oraz kontrola środowiska produkcji kosmetycznej – identyfikacja zanieczyszczeń w obszarze produkcji oraz dobór produktów myjących w zależności od specyfiki produkcji. NOWOŚĆ	ON-LINE	370,00 zł	-			12.02.2024							04.11.2024	
88 BK	Kompatybilność opakowań w przemyśle kosmetycznym. Testy stabilności.	HYBRYDA	647,00 zł	847,00 zł				12.03.2024				12.06.2024 Warszawa		11.10.2024 Warszawa	
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	589,00 zł	-							04.04.2024			24.10.2024	
242 BK	Ocena zagrożeń i analiza ryzyka w oparciu o standardy BRC GS Consumer Product, IFS HCP. NOWOŚĆ	ON-LINE	1 075,00 zł	-								26-27.06.2024		24-25.10.2024	
ANALIZA SENSORYCZNA															

01 SEN	Warsztaty z weryfikacji sensorycznej zespołu oceniającego.	Stacjonarne	-	950,00 zł	23.01.2024 Gdynia	06.02.2024 Gdynia		16.04.2024 Warszawa		12.06.2024 Gdynia 25.06.2024 Tychy		17.09.2024 Tychy		19.11.2024 Gdynia	03.12.2024 Warszawa
02 SEN	Metody analizy sensorycznej i weryfikacja zespołu oceniającego.	Stacjonarne	-	1 690,00 zł		27-28.02.2024 Warszawa	05-06.03.2024 Gdynia		08-09.05.2024 Tychy		08-09.08.2024 Gdynia		08-09.10.2024 Tychy		12-13.12.2024 Gdynia
04 SEN	Analizy sensoryczne wody z uwzględnieniem wymagań normy PN-EN 1622 oraz technik wykonania badań. NOWOŚĆ	Stacjonarne	-	1 050,00 zł				04.04.2024 Gdynia				10.09.2024 Gdynia			
232 SEN	Analiza sensoryczna kosmetyków i produktów non-food. NOWOŚĆ	Stacjonarne	-	990,00 zł		22.02.2024 Gdynia					12.07.2024 Warszawa		04.10.2024 Gdynia		
140 SEN	Analiza sensoryczna w ocenie i doskonaleniu produktów - wymagania, metody badań i weryfikacja zespołu.	ON-LINE	529,00 zł	-	19.01.2024				17.05.2024						16.12.2024
233 SEN	Analiza danych z badań sensorycznych. NOWOŚĆ	ON-LINE	490,00 zł	-			14.03.2024		28.05.2024				10.10.2024		
141 SEN	Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością.	Stacjonarne / ON-LINE	529,00 zł	830,00 zł			15.03.2024			14.06.2024 Gdynia			18.10.2024		
142 SEN	Lider zespołu sensorycznego - wymagania, zadania, problemy.	ON-LINE	697,00 zł	-			07.03.2024			17.06.2024			21.10.2024		
143 SEN	Badania konsumenckie jako narzędzie w kształtowaniu sukcesu produktu na rynku z uwzględnieniem wymagań przewodnika ISO 11136:2014. Szkolenie na żądanie.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł											
144 SEN	Analiza sensoryczna piwa.	Stacjonarne	-	1 385,00 zł					23.05.2024 Warszawa						
145 SEN	Zarządzanie jakością sensoryczna alkoholi mocnych.	Stacjonarne	-	1 490,00 zł						18.06.2024 Warszawa					
172 SEN	Kurs winiarski poziom 1.	Stacjonarne	-	1 590,00 zł								26.09.2024 Warszawa			
173 SEN	Kurs winiarski poziom 2.	Stacjonarne	-	1 990,00 zł									07-08.10.2024 Warszawa		
231 SEN	Akademia Piwa poziom 1, poziom 2. NOWOŚĆ - szkolenie na żądanie.	Stacjonarne	-	-											
LABORATORIUM ANALITYCZNE															
98 LAB	Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym w organizacji i spójność pomiarowa w systemach zarządzania.	HYBRYDA	697,00 zł	896,00 zł	31.01.2024			30.04.2024 Warszawa					23.10.2024		

228 LAB	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy w laboratorium badawczym – szkolenie z elementami warsztatowymi. NOWOŚĆ	ON-LINE	490,00 zł	-			14.03.2024		20.05.2024				23.09.2024		
204 ASR	Analiza fizykochemiczna wody i ścieków. Warsztaty i szkolenie teoretyczne. NOWOŚĆ	Stacjonarne	-	850,00 zł					22.05.2024 Gdynia						
63 WEB	Badanie GMO w żywności i paszach - interpretacja wyników badań oraz wymagań zgodnie z VLOG.	WEBINARIUM	270,00 zł	-						18.06.2024					
90 LAB	Walidacja metod analitycznych i szacowania niepewności wyników. Badania fizykochemiczne, instrumentalne.	ON-LINE	647,00 zł	-			13.03.2024							20.11.2024	
215 LAB	Otrzymałem wynik, tylko co z niego wynika?, czyli jak interpretować wyniki badań fizykochemicznych.	ON-LINE	647,00 zł	-				09.04.2024					12.09.2024		
43 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce. Przygotowanie jednostki badawczej do wdrożenia i certyfikacji.	ON-LINE	589,00 zł	-					24.05.2024				23.10.2024		
109 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce w laboratorium mikrobiologicznym.	ON-LINE	589,00 zł	-		13.02.2024				21.06.2024				07.11.2024	
175 LAB	Norma PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 – omówienie. Jak czytać i rozumieć wymagania normy ?	ON-LINE	647,00 zł	-					28.05.2024						
176 LAB	Szkolenie doskonalące dla audytorów oceniających laboratoria w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.	ON-LINE	697,00 zł	-						04.06.2024					
177 LAB	Spójność pomiarowa w praktyce analitycznej.	ON-LINE	647,00 zł	-									03.09.2024		
108 LAB	Budowanie kart kontrolnych na przykładzie kart Shewharta, wykorzystywanych w kontroli jakości.	ON-LINE	589,00 zł	-					17.05.2024						
LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE															
39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	ON-LINE	370,00 zł	-		14.02.2024				26.06.2024					11.12.2024
243 MIK	Ustalanie terminu przydatności do spożycia - co producent powinien wiedzieć ? mikrobiologia żywności. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-				24.04.2024					03.09.2024		
244 MIK	Łańcuch chłodniczy a stabilność mikrobiologiczna żywności. Analiza wyników badań z przerwany ciągłem chłodniczym. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-				09.04.2024						18.11.2024	
245 WEB	Walidacja pracowników w przykładowym laboratorium mikrobiologicznym. Dobra praktyka laboratoryjna. NOWOŚĆ	ON-LINE	370,00 zł	-					23.05.2024						06.12.2024

198 MIK	Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005 – co, kiedy, dlaczego?	ON-LINE	647,00 zł	-		08.02.2024			10.05.2024				29.10.2024		
148 MIK	Kryteria mikrobiologiczne dla żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wg Food and Drug Administration (FDA).	ON-LINE	529,00 zł	-			06.03.2024							14.11.2024	
01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności. Szkolenie STACJONARNE - dwa lub trzy dni.	Stacjonarne	-	1998 zł / 2749 zł	17-19.01.2024 Gdynia			24-26.04.2024 Gdynia		12-14.06.2024 Gdynia			25-27.09.2024 Gdynia		11-13.12.2024 Gdynia
02 MIK	Warsztaty z przygotowania i kontroli jakości pożywek i szczepów mikrobiologicznych. NOWOŚĆ	Stacjonarne	-	1 998,00 zł					14-15.05.2024 Gdynia			27-28.08.2024 Gdynia		19-20.11.2024 Gdynia	
171 MIK	Warsztaty z walidacji, weryfikacji i szacowanie niepewności wyników w mikrobiologii żywności.	Stacjonarne	-	1 695,00 zł			19-20.03.2024 Gdynia				02-03.07.2024 Gdynia			22-23.10.2024 Gdynia	
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	589,00 zł	-				04.04.2024						24.10.2024	
203 MIK	Mikrobiologia patogenów, drobnoustrojów wskaźnikowych i psujących żywność.	ON-LINE	647,00 zł	-	31.01.2024									25.10.2024	
199 MIK	Jak stworzyć dobry program monitorowania środowiska produkcji żywności – sanityzacja w praktyce.	ON-LINE	647,00 zł	-			20.03.2024					26.08.2024			28.11.2024
200 MIK	"Teoria płatków" Jak drobnoustroje przełamują bariery temperaturowe, kwasowe, ciśnieniowe i inne w procesie technologicznym.	ON-LINE	647,00 zł	-		29.02.2024				04.06.2024			11.09.2024		
201 MIK	Zastosowanie naturalnych środków konserwujących wobec patogenom przenoszonym przez żywność i bakteriom powodującym psucie.	ON-LINE	647,00 zł	-			12.03.2024				11.06.2024				21.11.2024
202 MIK	Żywność wegańska i wegetariańska – zagrożenia mikrobiologiczne	ON-LINE	647,00 zł	-				25.04.2024					30.08.2024		13.12.2024
156 MIK	Metody analityczne przygotowania próbek na mikrobiologię.	HYBRYDA	589,00 zł	847,00 zł			08.03.2024						09.09.2024 Warszawa		
229 MIK	Jakie parametry mikrobiologiczne przyjąć dla surowców i produktów nieobjętych rozporządzeniami i specyfikacjami. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-	25.01.2024					21.05.2024				06.09.2024	
230 MIK	Metody badań mikrobiologicznych od klasyki po techniki molekularne. Dobór metody do matrycy żywnościowej i interpretacja wyników badań. NOWOŚĆ	ON-LINE	647,00 zł	-				12.04.2024				02.07.2024			03.12.2024
ŚRODOWISKO (ENVI)															

207 ENVI	Co warto wiedzieć o Rejestrze BDO – szkolenie skierowane do osób wykorzystujących w pracy system BDO - uwzględnia obowiązujące zmiany.	ON-LINE	589,00 zł	-		20.02.2024						20.08.2024				
208 ENVI	Gospodarka odpadami w przedsiębiorstwie – obowiązki podmiotów, nowe wyzwania w 2024 r.	ON-LINE	589,00 zł	-				16.04.2024					19.09.2024			
209 ENVI	Ewidencja opakowań i sprawozdawczość w BDO – najnowsze i planowane zmiany prawne uwzględniające ROP.	ON-LINE	589,00 zł	-		23.01.2024								23.10.2024		
210 ENVI	Jak prawidłowo zrealizować roczny obowiązek wytwórcy, zbierającego oraz przetwarzającego odpady w zakresie Sprawozdawczość z wytwarzanych odpadów - realizacja obowiązku za pośrednictwem systemu BDO z uwzględnieniem obowiązujących zmian.	ON-LINE	589,00 zł	-		07.02.2024									26.11.2024	
211 ENVI	Sprawozdawczość komunalna – szkolenie dla podmiotów odbierających odpady komunalne oraz gmin.	ON-LINE	589,00 zł	-				26.03.2024								10.12.2024
240 ENVI	Pobieranie próbek ścieków. NOWOŚĆ.	Stacjonarne	-	830,00 zł				21.03.2024 Zgierz			11.06.2024 Zgierz		10.09.2024 Zgierz		19.11.2024 Zgierz	
241 ENVI	Pobieranie wody do spożycia do badań fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych. NOWOŚĆ.	Stacjonarne	-	830,00 zł				22.03.2024 Zgierz			12.06.2024 Zgierz		11.09.2024 Zgierz		20.11.2024 Zgierz	
248 ENVI	Pobieranie próbek z powierzchni. NOWOŚĆ. szkolenie na żądanie.	Stacjonarne	-	-												



J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.
ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Tel.: 58/ 766 99 46
e-mail: szkolenia@jsh.com.pl

Oddział Warszawa
ul. Młynarska 42, 01-205 Warszawa

Oddział Tychy
ul. Goździków 1, 43-100 Tychy
Tel : 695 145 092

wersja nr 9 z dnia 15.04.2024 r.