

SZKOLENIE
„MIKROBIOLOGIA W PRZEMYŚLE FERMENTACYJNYM.
SEKRETY MAŁYCH ORGANIZMÓW TWORZĄCYCH WIELKIE PRODUKTY”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE
SYMBOL: 266 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest uzyskanie, uzupełnienie i utrwalenie wiedzy dotyczącej ryzyk związanych z brakiem higieny w przemyśle alkoholowym. Na szkoleniu zostaną poruszone tematy dotyczące zagrożeń związanych z obecnością mikroorganizmów, osadów, zastoju, nieporządku i brudu oraz doboru odpowiednich środków myjących i dezynfekcyjnych do różnych zanieczyszczeń, a także podstawowe techniki zwalczania niechcianych mikroorganizmów i zanieczyszczeń. Przedstawione zostaną również aspekty technologii mycia i dezynfekcji oraz kontroli skuteczności mycia.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do producentów alkoholi w branży spirytusowej, browarniczej, napojów niskoalkoholowych, pracowników laboratoriów mikrobiologicznych i fizykochemicznych, działów jakości oraz osób zarządzających ryzykiem w zakładach produkujących alkohole.

Szkolenie prowadzone jest w konwencji wykładu, analizy przykładów, wymiany doświadczeń oraz warsztatu i otwartej dyskusji.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Podstawy mikrobiologii w skrócie.
2. Mikrobiologia przemysłowa.
3. Podział mikroorganizmów.
4. Higiena – czy to ważny aspekt produkcji?
5. Dlaczego myć?
6. Technologia mycia – proces mycia, zasady doboru czynnika myjącego i dezynfekcyjnego.
7. CIP i COP, mycia pianowe.
8. Podstawowe procesy mycia.
9. Zasady zachowania bezpieczeństwa.
10. Kontrola skuteczności mycia.
11. Zagrożenia mikrobiologiczne w przemyśle alkoholowym (piwowarstwo, winiarstwo, produkcja niskoalkoholowych napojów, produkcja wódki).
12. Zagrożenia mikrobiologiczne w browarnictwie, winiarstwie i napojach niskoalkoholowych.
13. Zagrożenia mikrobiologiczne przy produkcji alkoholi mocnych.
14. Źródła zakażeń na produkcji:
 - Procesy produkcyjne dla alkoholi takich jak piwo, wino i napoje RTD,
 - Ryzyka związane ze stosowaniem dodatków,
 - Procesy produkcyjne w zakładach wytwarzających alkohole na bazie spirytusu i alkohole mocne,
 - Rozlew.

15. Woda:

- Procesowa,
- Składnik produktu,
- Higiena (urządzenia do uzdatniania i rurociągi wodne).

16. Przykładowe wady sensoryczne różnych produktów alkoholowych.

17. Biofilm:

- Wykrywanie biofilmów,
- Potencjalne występowanie biofilmów,
- Struktura biofilmu,
- Sposoby walki z biofilmem.

18. Co lubią a czego nie lubią drobnoustroje?

19. Wrażliwość poszczególnych produktów na zakażenia.

20. Czynniki ograniczające ryzyko zakażeń i zanieczyszczeń.

21. Pytania, dyskusja, sugestie, wnioski.

TRENER:

Absolwent Politechniki Łódzkiej wydziału Biotechnologii, Instytutu Technologii Fermentacji i Mikrobiologii specjalizacja: Technologia Spirytusu i Drożdży. Pracę dyplomową realizował w zakładach farmaceutycznych w Tarchominie wykorzystując filtr biologiczny do redukcji zanieczyszczeń gazowych takich jak n-butanol i octan n-butyłu wykorzystywanych przy produkcji penicyliny.

Praktyk z 24 letnim doświadczeniem w przemyśle spożywczym opartym o procesy biotechnologiczne. Ekspert w zakresie oceny towaroznawczej i sensorycznej napojów alkoholowych wykorzystywanej w zarządzaniu jakością i higieną procesów biotechnologicznych. Od 2005 prowadzi szkolenia z zakresu technologii i oceny sensorycznej napojów alkoholowych jak i wykorzystaniu sensoryki do zarządzania procesami technologicznymi, a od 2021 roku posiada certyfikat „WEST2 Pass with Merit” z zakresu oceny sensorycznej wina.

TERMIN:**11.06.2026**

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

AGENDA SZKOLENIA:

9:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 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.

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.