

SZKOLENIE „MIKROBIOLOGIA NA START”**WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI**

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 267 MIK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie dedykowane jest dla pracowników Laboratoriów, którzy dopiero rozpoczynają pracę w zakresie badań mikrobiologicznych. Omawiane będą podstawowe narzędzia pracy mikrobiologa, praca w warunkach aseptycznych, niezbędne wyposażenie, zasady BHP, metody posiewu, najczęściej popełniane błędy na podstawie doświadczenia audytowego doświadczenia audytowego.

Poruszony będzie również temat mikroorganizmów zarówno jako Certyfikowany Materiał Odniesienia w Laboratorium mikrobiologicznym (podstawowe informacje) i co się z tym wiąże, jak i grupy drobnoustrojów wskaźnikowych, patogennych oraz psujących żywność.

Szkolenie jest również wstępem teoretycznym, rekomendowanym przed szkoleniami warsztatowymi dla osób, które dopiero rozpoczynają pracę w laboratorium mikrobiologicznym.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników przyzakładowych laboratoriów branży przemysłu spożywczego, diagnostów laboratoryjnych i pracowników mikrobiologicznych laboratoriów stacji sanitarno-epidemiologicznych wszystkich szczebli, a także pracowników innych laboratoriów zainteresowanych problematyką szkolenia.

Szkolenie dedykowane jest zwłaszcza dla pracowników nieposiadających wcześniejszego doświadczenia zakresie analiz mikrobiologicznych oraz dla pracowników posiadających doświadczenie diagnostyczne w zakresie innych analiz (np. fizykochemicznych), rozpoczynających pracę w Laboratorium mikrobiologicznym.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Podstawowe zasady pracy w mikrobiologii
2. Praca w warunkach aseptycznych, problem zanieczyszczeń krzyżowych
3. Podstawowe zasady BHP w Laboratorium mikrobiologicznym
4. Przechowywanie próbek i zachowanie ciągu chłodniczego
5. Metody posiewu – metody ilościowe i jakościowe
6. Mikrobiologia klasyczna a metody molekularne – podstawowe informacje
7. Niezbędne wyposażenie w laboratorium
8. Mikroorganizmy – morfologia, warunki wzrostu, informacje ogólne
9. Mikroorganizmy wskaźnikowe
10. Mikroorganizmy patogenne
11. Mikroorganizmy psujące żywność
12. Szczepy jako CRM w Laboratorium mikrobiologicznym – podstawowe informacje
13. Najczęściej popełniane błędy – przykłady z doświadczenia audytowego
14. Dodatkowe pytania, podsumowanie i zakończenie szkolenia.



TRENER:

Aleksandra Gehrmann-Bogdanowicz - Ekspert ds. analiz z Zespołu Wsparcia Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland. Biotechnolog molekularny z wykształcenia i mikrobiolog z pasji. Od około 5 lat specjalizuje się w zakresie mikrobiologii żywności. Na co dzień wykonuje badania obciążeniowe z użyciem *Listeria monocytogenes* oraz badania projektowe dedykowane dla klienta.

Zajmuje się przeprowadzaniem szkoleń oraz wdrażaniem nowych metod mikrobiologicznych (R&D oraz Pion Wsparcia). W 2020 roku wdrożyła m.in. metodę wykrywania Shiga-toksycznych *Escherichia coli* wraz z identyfikacją serogrup za pomocą Real-Time PCR zgodnie z ISO/TS 13136.

TERMINY SZKOLEŃ:**09.02.2026****27.07.2026****04.11.2026**

*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

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - 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.

Drużga 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.

