

HARMONOGRAM SZKOLEŃ

STYCZEŃ - GRUDZIEŃ 2026 rok



SYMBOL		TRYB SZKOLENIA	ceny ON-LINE	ceny STACJONARNE	STYCZEŃ	LUTY	MARZEC	KWIECIEŃ	MAJ	CZERWIEC	LIPIEC	SIERPIEŃ	WRZESIEŃ	PAŹDZIERNIK	LISTOPAD	GRUDZIEŃ
	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI															
50 JB	Znakowanie żywności. Interpretacja przepisów prawa.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	29.01.2026		17.03.2026 Warszawa		19.05.2026 Kraków		16.07.2026 Gdynia		15.09.2026 Poznań		23.11.2026	
257 JB	Znakowanie żywności – warsztaty z zakresu weryfikacji etykiet.	ON-LINE / STACJONARNE	569,00 zł	919,00 zł	30.01.2026		18.03.2026 Warszawa		20.05.2026 Kraków		17.07.2026 Gdynia		16.09.2026 Poznań		24.11.2026	
329 WEB	Dyrektywy śniadaniowe – jakie zmiany dotyczą miodu, soków owocowych i dżemów. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-	19.01.2026			13.04.2026					07.09.2026	08.10.2026		
330 WEB	Nowości legislacyjne – przegląd zmian z zakresu składu oraz oznakowania żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-		12.02.2026				18.06.2026					19.11.2026	
331 WEB	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP) – kwalifikacja, oznakowanie, obowiązki producenta. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-			18.03.2026						17.09.2026			
62 JB	Znakowanie żywności. Piekarnictwo i wyroby cukiernicze.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł				09.04.2026 Warszawa						28.10.2026		
09 JB	Znakowanie żywności. Przemysł mięsny.	ON-LINE / STACJONARNE	890,00 zł	1 090,00 zł		17.02.2026				12.06.2026 Warszawa				09.10.2026		
89 JB	Znakowanie żywności. Produkty rybactwa i akwakultury.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł					28.05.2026 Warszawa						13.11.2026	
159 JB	Znakowanie żywności. Przemysł mleczarski.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł			26.03.2026						16.09.2026 Poznań			
182 JB	Znakowanie żywności na rynek Stanów Zjednoczonych.	ON-LINE	849,00 zł	-				23.04.2026						15.10.2026		
04 WEB	Znakowanie wartością odżywczą produktów na Stany Zjednoczone, Kanadę, Zjednoczone Emiraty Arabskie.	WEBINARIUM	479,00 zł	-						23.06.2026				08.10.2026		
217 JB	Znakowanie żywności. Produkty garmazeryjne i dania gotowe.	ON-LINE	790,00 zł	-					19.05.2026					29.10.2026		
65 WEB	Catering dietetyczny – przekazywanie informacji konsumentom na temat żywności.	WEBINARIUM	409,00 zł	-		23.02.2026							08.09.2026			
160 JB	System Nutri-Score – Zasady stosowania systemu krok po kroku.	ON-LINE	790,00 zł	-					22.05.2026					20.10.2026		
24 WEB	Hasła marketingowe w znakowaniu żywności.	WEBINARIUM	479,00 zł	-				15.04.2026					16.09.2026			

47 WEB	Deklaracja kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika w świetle przepisów prawa żywnościowego.	WEBINARIUM	409,00 zł	-			13.03.2026							13.10.2026		
17 JB	Określanie wartości odżywczej do celów znakowania – aspekty praktyczne.	ON-LINE	790,00 zł	-			25.03.2026							14.10.2026		
52 JB	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - ramy prawne, praktyka rynkowa, planowane zmiany.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	28.01.2026							28.08.2026 Gdynia			19.11.2026	
275 WEB	Wprowadzenie konsumenta w błąd w ujęciu systemowym i orzecznictwie.	WEBINARIUM	569,00 zł	-				20.04.2026					15.09.2026		25.11.2026	
174 JB	Stosowanie prawa żywnościowego w praktyce.	ON-LINE	790,00 zł	-	14.01.2026			10.04.2026				24.07.2026			16.11.2026	
69 WEB	Kontrola towarów paczkowanych wg ustawy z dnia 7 maja 2009 r.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		05.02.2026					22.06.2026			26.10.2026		
68 JB	Zanieczyszczenia i zafałszowanie żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metody analiz. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł		17.02.2026			18.05.2026				28.09.2026 Warszawa			04.12.2026
339 WEB	Interpretacja wyników badań – zanieczyszczenia żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-			16.03.2026					09.07.2026			04.11.2026	
82 WEB	Mikotoksyny w żywności pod kontrolą – Od regulacji prawnych po najnowsze techniki analizy.	WEBINARIUM	409,00 zł	-			31.03.2026								20.11.2026	
04 JB	Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych - przegląd wymagań, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			11.03.2026				19.06.2026 Poznań		21.08.2026		08.10.2026 Warszawa	
340 WEB	Interpretacja wyników badań – pozostałości pestycydów w żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-				20.04.2026					25.09.2026			15.12.2026
63 JB	Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			23.03.2026				17.06.2026 Warszawa			30.09.2026 Poznań		14.12.2026
274 WEB	Ilościowa ocena ryzyka związana z alergenami, w oparciu o wytyczne.	WEBINARIUM	569,00 zł	-				22.04.2026			19.06.2026				29.10.2026	
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			03.03.2026	20.04.2026 Poznań			19.06.2026 Gdynia				13.10.2026 Warszawa	
22 WEB	Zawartość mięsa i wody dodanej w produktach mięsnych – w oparciu o przewodnik CCFRA 2007.	WEBINARIUM	409,00 zł	-				14.04.2026	27.05.2026						13.10.2026	
39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		11.02.2026					15.06.2026					16.12.2026
243 MIK	Ustalanie terminu przydatności do spożycia - co producent powinien wiedzieć ? Mikrobiologia żywności.	ON-LINE	790,00 zł	-				10.04.2026					14.09.2026			
94 JB	Substancje dodatkowe, aromaty, enzymy w przetwórstwie spożywczym. Regulacje prawne, praktyka stosowania i kontrola.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł		10.02.2026			14.05.2026 Poznań			24.08.2026			23.10.2026 Poznań	08.12.2026
47 JB	Żywność ekologiczna – zasady produkcji oraz wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu.	ON-LINE	749,00 zł	-				10.04.2026				27.07.2026				04.12.2026

31 JB	Żywność dla wegetarian i wegan vs. przepisy prawa żywnościowego.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	29.01.2026			27.04.2026 Warszawa				27.08.2026				15.12.2026
92 JB	Suplementy diety - skład, oznakowanie i reklama w świetle aktualnych przepisów prawnych i planowanych zmian.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł			13.03.2026				15.07.2026			28.10.2026 Poznań		17.12.2026
247 JB	Suplementy diety - warsztaty i praktyczne wskazówki dotyczące znakowania i prezentacji.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	21.01.2026					24.06.2026 Poznań					24.11.2026	
113 JB	Żywność prozdrowotna. Skład, oznakowanie, reklama.	ON-LINE	790,00 zł	-				14.04.2026				25.08.2026			18.11.2026	
269 WEB	Nowa żywność – Novel food. Definicja, składniki nowej żywności, warunki stosowania i znakowanie.	WEBINARIUM	479,00 zł	-			09.03.2026				07.07.2026			27.10.2026		
267 MIK	Mikrobiologia na start.	ON-LINE	790,00 zł	-		09.02.2026					27.07.2026				04.11.2026	
03 JB	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł		12.02.2026			25.05.2026 Poznań		17.07.2026		23.09.2026 Warszawa			03.12.2026
87 JB	Higiena powietrza w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			16.03.2026				14.07.2026 Warszawa				24.11.2026	
18 JB	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł		16.02.2026			26.05.2026 Warszawa		16.07.2026 Gdynia			16.10.2026 Katowice		
118 JB	Projektowanie procesów mycia i dezynfekcji, utrzymanie higieny w środowisku produkcji oraz higieny osobistej w przetwórstwie żywności.	ON-LINE	790,00 zł	-			09.03.2026			29.06.2026			21.09.2026			09.12.2026
74 JB	Walidacja procesów czyszczenia, mycia i dezynfekcji, czyli jak uzyskać obiektywne dowody, że wdrożona metoda jest skuteczna.	ON-LINE	849,00 zł	-				14.04.2026		22.06.2026				26.10.2026		
44 JB	Ocena ryzyka i bezpieczeństwo jakości wody do spożycia.	ON-LINE	679,00 zł	-					12.05.2026					05.10.2026		
259 JB	Wewnętrzna kontrola jakości wody zgodnie z najnowszymi przepisami prawa.	ON-LINE	679,00 zł	-						16.06.2026					06.11.2026	
102 JB	Zintegrowane zarządzanie szkodnikami w zakładzie: ocena ryzyka, deratyzacja oraz dobre praktyki magazynowe.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł			11.03.2026		25.05.2026 Wrocław		08.07.2026			14.10.2026 Warszawa		
83 WEB	Najczęstsze zagrożenia związane ze szkodnikami – analiza przyczyn i skutecznych metod prewencji.	WEBINARIUM	409,00 zł	-		13.02.2026				08.06.2026			15.09.2026			
218 JB	Ekspert ds. Bezpieczeństwa Żywności w zakresie Pest Control zgodnie z systemem HACCP oraz standardami BRCGS FOOD, IFS FOOD, FSSC 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł				16-17.04.2026 Warszawa							26-27.11.2026	
78 JB	Dobrostan zwierząt rzeźnych podczas transportu i uboju.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	26.01.2026			23.04.2026					22.09.2026 Warszawa			16.12.2026
258 JB	Kontrola zgodności z wymaganiami weterynaryjnymi przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mleka oraz przetworów mlecznych.	ON-LINE	749,00 zł	-			13.03.2026					29.09.2026				
86 JB	Zarządzanie reklamacjami konsumenckimi oraz wobec dostawców.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł			16-17.03.2026	12-13.05.2026			06-07.07.2026		17-18-09.2026			07-08.12.2026

216 JB	Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowych produktów spożywczych.	ON-LINE / STACJONARNE	1 090,00 zł	1 990,00 zł	23.01.2026			27.04.2026			17.07.2026		10-11.09.2026 Kraków		27.11.2026	
226 JB	Ocena jakości zbóż oraz ziaren roślin oleistych. Analizy pasz w odniesieniu do wymagań GMP+.	STACJONARNE	-	980,00 zł		26.02.2026 Gdynia			14.05.2026 Gdynia					23.10.2026 Gdynia		
282 WEB	Ocena jakości zbóż na skupie.	WEBINARIUM	569,00 zł	-	23.01.2026			10.04.2026					11.09.2026			
	SEKCJA POBIERANIE PRÓBEK															
117 SPP	Próbkobiorca mięsa, wyrobów mięsnych i wymazów higieniczno-sanitarnych.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł		24.02.2026			08.05.2026 Warszawa			27.08.2026 Gdynia			18.11.2026	
183 SPP	Pobieranie próbek mleka i jego przetworów.	ON-LINE	679,00 zł	-					22.05.2026					23.10.2026		
161 SPP	Pobierania próbek ziarna zbóż, nasion roślin strączkowych i ich przetworów oraz nasion roślin oleistych.	ON-LINE	679,00 zł	-	23.01.2026				08.05.2026				17.09.2026			
184 SPP	Pobieranie próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych.	ON-LINE	679,00 zł	-			19.03.2026								20.11.2026	
270 SPP	Pobierania próbek roślin, produktów roślinnych oraz żywności i pasz pochodzenia roślinnego na obecność pozostałości środków ochrony roślin.	ON-LINE	679,00 zł	-		24.02.2026				08.06.2026						03.12.2026
	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PASZ															
162 JBP	Wymagania standardu GMP+ FC SCHEME 2020. Szkolenie przekrojowe.	ON-LINE	790,00 zł	-			23.03.2026		15.05.2026				18.09.2026			01.12.2026
119 JBP	Zespół HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne w przedsiębiorstwach paszowych.	ON-LINE	749,00 zł	-				30.04.2026		18.06.2026				19.10.2026		07.12.2026
121 JBP	Zasady etykietowania i wprowadzania do obrotu pasz. Praktyczne zastosowanie przepisów, najczęstsze błędy.	ON-LINE	890,00 zł	-			30.03.2026			08.06.2026		25.08.2026			13.11.2026	
332 JBP	Interpretowanie wyników pasz na przykładach.	ON-LINE	449,00 zł	-		11.02.2026			20.05.2026					28.10.2026		
120 JBP	Oznakowanie karm dla zwierząt domowych oraz wymagania weterynaryjno-sanitarne obowiązujące przy produkcji karm.	ON-LINE	749,00 zł	-				20.04.2026						09.10.2026		
226 JB	Ocena jakości zbóż oraz ziaren roślin oleistych. Analizy pasz w odniesieniu do wymagań GMP+.	STACJONARNE	-	980,00 zł		26.02.2026 Gdynia			14.05.2026 Gdynia					23.10.2026 Gdynia		
282 WEB	Ocena jakości zbóż na skupie.	WEBINARIUM	569,00 zł	-	23.01.2026			10.04.2026					11.09.2026			
234 JBP	Przechowywanie ziaren zbóż. Fumigacja, dezynsekcja i zabiegi sanitarne w magazynach.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł				28.04.2026					25.09.2026			

	SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOŚCI														
53 DSZ	Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna z uwzględnieniem zasad HACCP. Podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności dla pracowników operacyjnych.	ON-LINE / STACJONARNE	679,00 zł	980,00 zł		13.02.2026			21.05.2026 Poznań		20.07.2026 Gdynia		14.09.2026 Warszawa	23.11.2026	
261 DSZ	System HACCP, GHP, GMP w gastronomii.	ON-LINE	679,00 zł	-				22.04.2026						25.11.2026	
61 DSZ	Wymagania systemu HACCP wg Codex Alimentarius. Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł	20.01.2026			23.04.2026		18.06.2026 Warszawa		25.08.2026 Gdynia		30.11.2026	
223 DSZ	Wymagania Codex Alimentarius - Food Hygiene w zakresie GHP i HACCP zgodne z nowelizacją 2022. nowość	ON-LINE	569,00 zł	-	29.01.2026		24.03.2026			16.06.2026			23.09.2026		17.12.2026
10 DSZ	Audytory wewnętrzny systemu HACCP wg ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł		25.02.2026			15.05.2026 Kraków		07.07.2026			05.11.2026	
158 DSZ	Rola lidera i zespołu HACCP w kształtowaniu systemu bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE	749,00 zł	-				24.04.2026						16.11.2026	
59 DSZ	Wymagania standardu ISO 22000:2018.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			19.03.2026				21.07.2026 Warszawa			12.10.2026	
127 DSZ	Wymagania i audytor wewnętrzny standardu ISO 22000:2018.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł			19-20.03.2026				21-22.07.2026 Warszawa			12-13.10.2026	
221 DSZ	Wymagania standardu IFS Food v. 8 - (szkolenie na licencji IFS Academy).	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	1 090,00 zł	15.01.2026 MK	23.02.2026 TA	26.03.2026 MC		11.05.2026 Warszawa MK		13.07.2026 MK	27.08.2026 Gdynia MK		01.10.2026 TA	07.12.2026 MC
224 DSZ	Wymagania i Audytor wewnętrzny standardu IFS Food v. 8.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł	15-16.01.2026 MK	23-24.02.2026 TA	26-27.03.2026 MC		11-12.05.2026 Warszawa MK			27-28.08.2026 Gdynia MK		01-02.10.2026 TA	07-08.12.2026 MC
125 DSZ	Wymagania standardu BRCGS Food v. 9.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł		23.02.2026 BSZ	16.03.2026 Warszawa TA	15.04.2026 MK		29.06.2026 MK			24.09.2026 MK		05-06.11.2026 TA 10.12.2026 BSZ
126 DSZ	Audytor wewnętrzny standardu BRCGS Food v.9.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł		23-24.02.2026 BSZ	16-17.03.2026 Warszawa TA	15-16.04.2026 MK		29-30.06.2026 MK			24-25.09.2026 MK		05-06.11.2026 TA 10-11.12.2026 BSZ
219 DSZ	Zadania zespołu bezpieczeństwa żywności w systemie zarządzania na podstawie wymagań Codex Alimentarius oraz standardów BRCGS Food i IFS Food.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł				27.04.2026			02.07.2026 Kraków			30.10.2026	
153 DSZ	Audytor wewnętrzny bezpieczeństwa żywności w zakresie wymagań standardów BRCGS Food, IFS Food oraz normy ISO 22000.	ON-LINE	1 450,00 zł	-		19-20.02.2026				26-27.05.2026		30-31.07.2026		13-14.10.2026	07-08.12.2026
129 DSZ	Pełnomocnik ds. jakości w zakresie wymagań standardów BRCGS Food oraz IFS Food. Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	1 390,00 zł	1 790,00 zł	12-13.01.2026			13-14.04.2026		08-09.06.2026 Kraków			14-15.09.2026		17-18.12.2026
317 DSZ	Top 5 błędów wykrywanych podczas audytów IFS/BRCGS – podejście praktyczne.	ON-LINE	790,00 zł	-		16.02.2026			20.05.2026				14.09.2026		11.12.2026
222 DSZ	Wymagania schematu certyfikacji FSSC 22000, v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł		22.02.2026		21.04.2026 Warszawa MP	14.05.2026					26.11.2026	
130 DSZ	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny schematu certyfikacji FSSC 22000 v.6.	ON-LINE / STACJONARNE	1 390,00 zł	1 790,00 zł		19-20.02.2026		21-22.04.2026 Warszawa MP	21-22.05.2026					26-27.11.2026	

340 DSZ	Zmiany w FSSC 22000 wersja 7. NOWOŚĆ	ON-LINE	790,00 zł	-									02.09.2026			07.12.2026
238 DSZ	Walidacja w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS, BRC, FSSC).	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	-			04.03.2026	08.04.2026		22.06.2026			22.09.2026			08.12.2026
190 DSZ	Warsztaty doskonalące dla audytorów wewnętrznych w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg standardów BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	28.01.2026				29.05.2026 Poznań				24.09.2026 Warszawa			15.12.2026
239 DSZ	Ocena zagrożeń i analiza ryzyka w przemyśle spożywczym w oparciu o IFS, BRC, ISO/FSSC 22000.	ON-LINE	1 290,00 zł	-					14-15.05.2026				14-15.09.2026			
163 DSZ	Food fraud - Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży spożywczej w odniesieniu do wymagań standardów BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	ON-LINE	790,00 zł	-	26.01.2026					11.06.2026					06.11.2026	
132 DSZ	Zarządzanie kryzysem i ochrona żywności w praktyce – skuteczne wdrażanie zasad w przedsiębiorstwie branży spożywczej zgodnie ze standardami BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	ON-LINE	790,00 zł	-						12.06.2026					30.11.2026	
131 DSZ	Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.	ON-LINE	749,00 zł	-			13.03.2026			12.06.2026		21.08.2026			20.11.2026	
333 DSZ	Kultury bezpieczeństwa żywności dla Najwyższego Kierownictwa i Kadry Zarządzającej. NOWOŚĆ	ON-LINE	699,00 zł	-			24.03.2026						07.09.2026			
46 DSZ	Identyfikowalność w praktyce - audyty i procedury.	ON-LINE	790,00 zł	-			31.03.2026			26.06.2026			21.09.2026			17.12.2026
192 DSZ	Audyutowanie dostawców w przemyśle spożywczym.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł	13.01.2026			17.04.2026 Poznań						16.10.2026 Warszawa		
256 DSZ	Kwalifikacja i ocena dostawców zgodnie z wymaganiami standardów BRCGS, IFS, ISO/FSSC 22000 i innych standardów zarządzania jakością bezpieczeństwem żywności.	ON-LINE	749,00 zł	-			27.03.2026						30.09.2026			11.12.2026
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł		25.02.2026		21.04.2026		25.06.2026				13.10.2026		
16 DSZ	Jak poprawnie opracować plany oceny zagrożeń i ryzyka w systemach bezpieczeństwa żywności HACCP, VACCP, TACCP?	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł	27.01.2026								03.09.2026 Warszawa			
95 DSZ	Ocena ryzyka w systemach bezpieczeństwa żywności - planowanie i wpieranie decyzji.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł				07.04.2026				26.08.2026 Gdynia				
189 DSZ	Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności poprzez zrozumienie działań prewencyjnych i analiza przyczyny źródłowej.	ON-LINE	749,00 zł	-				27.04.2026						23.10.2026		
255 DSZ	Zarządzanie niezgodnościami i wyrobem niezgodnym.	ON-LINE	790,00 zł	-		10.02.2026						31.08.2026			05.11.2026	
100 DSZ	Strefy wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł				09.04.2026						13.10.2026 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.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł	19.01.2026				11.05.2026 Poznań			24.08.2026 Gdynia			13.11.2026	
227 DSZ	GLOBAL G.A.P. wersja 6. Zmiany i nowe wymagania.	ON-LINE	639,00 zł	-		23.02.2026		13.04.2026				25.08.2026		28.10.2026		18.12.2026
251 DSZ	Opracowanie Planu Kontroli Zapobiegawczych i praktyczna interpretacja wymagań prawnych dotyczących żywności wprowadzanej do obrotu na terenie USA.	ON-LINE	790,00 zł	-				17.04.2026								
313 DSZ	Tworzenie i nadzorowanie dokumentacji w systemie zarządzania - nadzór nad udokumentowaną informacją.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	919,00 zł					05.05.2026				30.09.2026			
294 DSZ	Aktualizacja wymagań systemu zarządzania środowiskowego ISO 14001:2026. NOWOŚĆ	ON-LINE	639,00 zł	-							27.07.2026		02.09.2026		04.11.2026	
339 DSZ	Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP zgodnie z wymaganiami standardu BRCGS FOOD ISSUE 9. NOWOŚĆ	ON-LINE	1 050,00 zł	1 350,00 zł						23-24.06.2026			15-16.09.2026		17-18.11.2026	
	BEZPIECZEŃSTWO OPAKOWAŃ															
56 BO	Materiały do kontaktu z żywnością - wymagania prawne i praktyczne. Przygotowanie deklaracji zgodności.	ON-LINE / STACJONARNE	849,00 zł	1 090,00 zł	21.01.2026	24.02.2026	18.03.2026 Warszawa	16.04.2026	15.05.2026 Poznań	24.06.2026	20.07.2026 Kraków	26.08.2026	28.09.2026 Gdynia	29.10.2026	27.11.2026 Katowice	17.12.2026
15 BO	Wymagania prawne dla producentów opakowań przeznaczonych do wyrobów kosmetycznych.	ON-LINE / STACJONARNE	849,00 zł	1 090,00 zł		13.02.2026								15.10.2026 Warszawa		
21 WEB	Substancje PFAS oraz oleje mineralne MOSH/MOAH i NIAS w opakowaniach.	WEBINARIUM	409,00 zł	-			24.03.2026			26.06.2026			10.09.2026			02.12.2026
23 WEB	Wymagania REACH dla różnego rodzaju opakowania i wyrobu.	WEBINARIUM	409,00 zł	-				21.04.2026						22.10.2026		
83 BO	Ekoprojektowanie opakowań.	ON-LINE	749,00 zł	-		19.02.2026							22.09.2026			
23 BO	Ekologiczny wymiar opakowań. GOZ, ROP, LCA, wskaźniki recyklingu, "carbon footprint", problemy uczestników dotyczące opakowań.	ON-LINE	790,00 zł	-			12.03.2026							26.10.2026		
196 BO	Systemy recyklingu odpadów opakowaniowych. Kategorie przydatności do recyklingu.	ON-LINE	790,00 zł	-				28.04.2026					28.09.2026			
166 BO	Ograniczenia i wyzwania dla opakowań z tworzyw polimerowych (tradycyjnych i biotworzyw).	ON-LINE	790,00 zł	-	30.01.2026					25.06.2026					19.11.2026	
293 BO	Opakowania i odpady opakowaniowe - obowiązki przedsiębiorców. Nowy system prawny obowiązujący od 2026 r.	ON-LINE	790,00 zł	-		23.02.2026			21.05.2026					08.10.2026		
282 BO	Wymagania dla opakowań biodegradowalnych i kompostowalnych.	ON-LINE	749,00 zł	-			16.03.2026					25.08.2026				03.12.2026

08 BO	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego non-food. Identyfikacja zagrożeń i ustalenie planu weryfikacji czystości mikrobiologicznej.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł			12.03.2026				06.07.2026 Gdynia				27.11.2026	
154 BO	Wymagania standardu BRCGS Packaging Materials v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł			09.03.2026				22.07.2026 Kraków			15.10.2026		
155 BO	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny standardu BRCGS Packaging Materials v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	1 390,00 zł	1 790,00 zł			09-10.03.2026				22-23.07.2026 Kraków			15-16.10.2026		
165 BO	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny standardu FSSC 22000 v. 6 dla producentów opakowań.	ON-LINE	1 390,00 zł	-						02.06.2026		27-28.08.2026				
334 WEB	Mikrobiologia opakowań, najczęstsze trudności w praktyce. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-												
331 BO	Nowe obowiązki przedsiębiorców związanych z PPWR. System prawny obowiązujący od 2026 r NOWOŚĆ	WEBINARIUM	769,00 zł	-								25.08.2026	29.09.2026		17.11.2026	
BEZPIECZEŃSTWO KOSMETYKÓW, CHEMII GOSPODARCZEJ I WYROBÓW HIGIENY OSOBISTEJ																
38 BK	Wymagania systemu GMP produktów kosmetycznych wg normy PN-EN ISO 22716:2009.	ON-LINE / STACJONARNE	639,00 zł	919,00 zł	21.01.2026				19.05.2026 Warszawa					08.10.2026		
137 BK	Ocena bezpieczeństwa kosmetyków.	ON-LINE	790,00 zł	-			17.03.2026			16.06.2026				14.10.2026		
27 BK	Kosmetyk zgodny z prawem – klasyfikacja produktów z pogranicza oraz zasady prawidłowego oznakowania kosmetyków.	ON-LINE	639,00 zł	-					15.05.2026					23.11.2026		
139 BK	Rejestracja produktów biobójczych oraz sporządzanie niezbędnej dokumentacji.	ON-LINE	679,00 zł	-					22.05.2026							
70 WEB	Produkcja chemii gospodarczej – wprowadzenie do ustawodawstwa, analogie z przemysłem kosmetycznym, opracowanie etykiety oraz innych dokumentów.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		26.02.2026										02.12.2026
88 BK	Kompatybilność opakowań w przemyśle kosmetycznym. Testy stabilności.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			26.03.2026			23.06.2026 Warszawa				16.10.2026		
150 BK	Zagrożenia mikrobiologiczne produktów kosmetycznych. Ustalanie terminu trwałości.	ON-LINE	679,00 zł	-						10.06.2026						
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	679,00 zł	-				15.04.2026						19.10.2026		
71 WEB	Mycie i dezynfekcja oraz kontrola środowiska produkcji kosmetycznej – identyfikacja zanieczyszczeń w obszarze produkcji oraz dobór produktów myjących w zależności od specyfiki produkcji.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		17.02.2026									17.11.2026	
242 BK	Ocena zagrożeń i analiza ryzyka w oparciu o standardy BRCGS Consumer Product, IFS HCP.	ON-LINE	1 290,00 zł	-				22-23.04.2026						12-13.10.2026		
341 MIK	Analiza mikrobiologiczna kosmetyków. NOWOŚĆ	ON-LINE	790,00 zł						27.05.2026				28.09.2026			07.12.2026

ANALIZA SENSORYCZNA																
01 SEN	Weryfikacja wrażliwości sensorycznej i podstawy analizy sensorycznej.	STACJONARNE	-	1 170,00 zł	20.01.2026 Gdynia	04.02.2026 Warszawa	26.03.2026 Tychy	09.04.2026 Gdynia		24.06.2026 Kraków	15.07.2026 Gdynia		09.09.2026 Warszawa	12.10.2026 Gdynia	05.11.2026 Kraków	02.12.2026 Tychy
02 SEN	Praktyczne metody analizy sensorycznej i weryfikacja wrażliwości.	STACJONARNE	-	1 990,00 zł		26-27.02.2026 Gdynia	16-17.03.2026 Gdynia		05-06.05.2026 Tychy			04-05.08.2026 Gdynia				16-17.12.2026 Gdynia
04 SEN	Analizy sensoryczne wody z uwzględnieniem wymagań normy PN-EN 1622 oraz technik wykonania badań.	STACJONARNE	-	1 350,00 zł				24.04.2026 Gdynia						09.10.2026 Gdynia		
232 SEN	Analiza sensoryczna kosmetyków i produktów nieżywnościowych.	STACJONARNE	-	1 170,00 zł		03.02.2026 Warszawa					16.07.2026 Gdynia		08.09.2026 Warszawa			
140 SEN	Analiza sensoryczna w ocenie i doskonaleniu produktów - dobór i weryfikacja zespołu, wymagania i metody badań.	ON-LINE	569,00 zł	-	26.01.2026			10.04.2026			17.07.2026				02.11.2026	
233 SEN	Doskonalenie oraz wdrażanie nowych produktów w oparciu o analizę danych z badań sensorycznych.	ON-LINE	569,00 zł	-	16.01.2026				14.05.2026				24.09.2026			11.12.2026
141 SEN	Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością.	ON-LINE / STACJONARNE	569,00 zł	980,00 zł			20.03.2026		22.05.2026 Gdynia		03.07.2026			09.10.2026 Gdynia 16.10.2026		
142 SEN	Lider zespołu sensorycznego - wymagania, zadania, sytuacje problematyczne.	ON-LINE	790,00 zł	-			23.03.2026			08.06.2026					03.11.2026	
143 SEN	Badania konsumenckie jako narzędzie w kształtowaniu sukcesu produktu na rynku z uwzględnieniem wymagań przewodnika ISO 11136:2014.	ON-LINE	679,00 zł	-				17.04.2026							20.11.2026	
216 JB	Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowych produktów spożywczych.	ON-LINE / STACJONARNE	1 090,00 zł	1 990,00 zł	26.01.2026			27.04.2026			17.07.2026		10-11.09.2026 Kraków		27.11.2026	
144 SEN	Kurs kiperski - analiza sensoryczna piwa.	ON-LINE / STACJONARNE	1 090,00 zł	1 990,00 zł			04-05.03.2026 Warszawa									
145 SEN	Zarządzanie jakością sensoryczną alkoholi mocnych.	ON-LINE / STACJONARNE	1 190,00 zł	1 990,00 zł					06-07.05.2026 Warszawa							
172 SEN	Kurs winiarski poziom 1.	ON-LINE / STACJONARNE	1 090,00 zł	1 990,00 zł									23-24.09.2026 Warszawa			
173 SEN	Kurs winiarski poziom 2.	ON-LINE / STACJONARNE	1 590,00 zł	2 290,00 zł										19-20.10.2026 Warszawa		
231 SEN	Akademia Piwa poziom 1, poziom 2.	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł					11-12.05.2026 Warszawa							
298 SEN	Kawa – produkcja i metody analizy sensorycznej. Poziom 1. NOWOŚĆ	STACJONARNE	-	1 049,00 zł		02.02.2026 Tychy			18.05.2026 Warszawa					05.10.2026 Gdynia		
315 SEN	Kawa – produkcja i metody analizy sensorycznej. Poziom2. NOWOŚĆ	STACJONARNE	-	1 859,00 zł		03-04.02.2026 Tychy			19-20.05.2026 Warszawa					06-07.10.2026 Gdynia		
316 SEN	Analiza sensoryczna kaszy, ryżu i strączków. NOWOŚĆ	STACJONARNE	-	1.290,00 zł										23.10.2026 Gdynia		

	LABORATORIUM ANALITYCZNE															
63 WEB	Badanie GMO w żywności i paszach - interpretacja wyników badań oraz wymagań zgodnie z VLOG.	WEBINARIUM	409,00 zł	-			04.03.2026		19.05.2026					16.10.2026		
265 WEB	Alergeny pokarmowe – analityczny punkt widzenia.	WEBINARIUM	409,00 zł	-	28.01.2026			09.04.2026							30.11.2026	
215 LAB	Otrzymałem wynik, tylko co z niego wynika?, czyli jak interpretować wyniki badań fizykochemicznych.	ON-LINE	790,00 zł	-		25.02.2026			12.05.2026				14.09.2026			
177 LAB	Spójność pomiarowa w praktyce analitycznej.	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	-			31.03.2026									
108 LAB	Budowanie kart kontrolnych na przykładzie kart Shewharta, wykorzystywanych w kontroli jakości.	ON-LINE	679,00 zł	-					26.05.2026					22.10.2026		
98 LAB	Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym w organizacji i spójność pomiarowa w systemach zarządzania.	ON-LINE / STACJONARNE	790,00 zł	1 090,00 zł	15.01.2026			17.04.2026					17.09.2026 Warszwa		27.11.2026	
90 LAB	Walidacja metod analitycznych i szacowania niepewności wyników. Badania fizykochemiczne, instrumentalne.	ON-LINE	749,00 zł	-			31.03.2026								20.11.2026	
228 LAB	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy w laboratorium badawczym – szkolenie z elementami warsztatowymi.	ON-LINE	569,00 zł	-			20.03.2026			17.06.2026			21.09.2026			
43 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce. Przygotowanie jednostki badawczej do wdrożenia i certyfikacji.	ON-LINE	679,00 zł	-					19.05.2026					29.10.2026		
109 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce w laboratorium mikrobiologicznym.	ON-LINE	679,00 zł	-		18.02.2026					06.07.2026				20.11.2026	
175 LAB	Norma PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 – omówienie. Jak czytać i rozumieć wymagania normy ?	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł				24.04.2026						02.10.2026 Warszwa		
176 LAB	Szkolenie doskonalące dla audytorów wewnętrznych w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł					07.05.2026 Poznań							02.12.2026
287 WEB	Genetycznie modyfikowane organizmy vs. Nowe techniki genomowe.	WEBINARIUM	409,00 zł	-						11.06.2026				20.10.2026		
	LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE															
267 MIK	Mikrobiologia na start.	ON-LINE	790,00 zł	-		09.02.2026					27.07.2026				04.11.2026	
198 MIK	Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005. Co, kiedy, dlaczego?	ON-LINE	790,00 zł	-		12.02.2026			20.05.2026					26.10.2026		
229 MIK	Jakie parametry mikrobiologiczne przyjmą dla surowców i produktów nieobjętych rozporządzeniami i specyfikacjami?	ON-LINE	790,00 zł	-	20.01.2026				13.05.2026				15.09.2026		17.11.2026	
203 MIK	Mikrobiologia patogenów, drobnoustrojów wskaźnikowych i psujących żywność.	ON-LINE	790,00 zł	-	22.01.2026					22.06.2026				30.10.2026		

230 MIK	Badania mikrobiologiczne żywności – metody, dobór i interpretacja wyników.	ON-LINE	790,00 zł	-			16.03.2026				03.07.2026					01.12.2026
156 MIK	Metody analityczne przygotowania próbek do badań mikrobiologicznych.	ON-LINE	679,00 zł	-			18.03.2026					29.09.2026				
01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności. Szkolenie STACJONARNE - dwa lub trzy dni.	STACJONARNE	-	2690 zł / 3290 zł		25-27.02.2026 Gdynia	25-27.03.2026 Gdynia	15-17.04.2026 Gdynia	20-22.05.2026		15-17.07.2026 Gdynia		30.09.- 02.10.2026 Gdynia	21-23.10.2026 Gdynia	25-27.11.2026 Gdynia	09-11.12.2026 Gdynia
39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		11.02.2026				15.06.2026						16.12.2026
243 MIK	Ustalanie terminu przydatności do spożycia. Co producent powinien wiedzieć ? Mikrobiologia żywności.	ON-LINE	790,00 zł	-				10.04.2026					14.09.2026			
244 MIK	Łańcuch chłodniczy a stabilność mikrobiologiczna żywności. Analiza wyników badań z przerwany ciągłem chłodniczym.	ON-LINE	790,00 zł	-				21.04.2026			24.07.2026				26.11.2026	
245 WEB	Walidacja pracowników w przykładowym laboratorium mikrobiologicznym. Dobra praktyka laboratoryjna.	WEBINARIUM	479,00 zł	-					15.05.2026							02.12.2026
171 MIK	Warsztaty z walidacji, weryfikacji i szacowanie niepewności wyników w mikrobiologii żywności.	STACJONARNE	-	1 990,00 zł	14-15.01.2026 Gdynia					10-11.06.2026 Gdynia						
199 MIK	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcji żywności – tworzenie skutecznych programów i praktyczne aspekty sanizacji.	ON-LINE	790,00 zł	-			12.03.2026					19.08.2026			19.11.2026	
200 MIK	"Teoria płotków" Jak drobnoustroje przełamują bariery temperaturowe, kwasowe, ciśnieniowe i inne w procesie technologicznym.	ON-LINE	790,00 zł	-		06.02.2026				18.06.2026			11.09.2026		13.11.2026	
201 MIK	Zastosowanie naturalnych środków konserwujących wobec patogenów przenoszonych przez żywność i bakteriom powodującym psucie.	ON-LINE	790,00 zł	-			23.03.2026			25.06.2026					23.11.2026	
01 WEB	Bakterie skute lodem - mikrobiologia mrożonek.	WEBINARIUM	479,00 zł	-	26.01.2026				25.05.2026			13.08.2026		21.10.2026		
02 WEB	Mikroflora produktów cukierniczych. Nie tylko salmonella.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		16.02.2026						20.08.2026				
06 WEB	Mikrobiologiczne przyczyny bombażu produktów garmażeryjnych.	WEBINARIUM	479,00 zł	-			30.03.2026	23.04.2026					18.09.2026			
202 MIK	Żywność wegańska i wegetariańska – zagrożenia mikrobiologiczne.	ON-LINE	790,00 zł	-				16.04.2026				26.08.2026				14.12.2026
266 MIK	Mikrobiologia w przemyśle fermentacyjnym. Sekrety małych organizmów tworzących wielkie produkty.	ON-LINE	679,00 zł	-						11.06.2026						
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	679,00 zł	-				29.04.2026						19.10.2026		
341 MIK	Analiza mikrobiologiczna kosmetyków. NOWOŚĆ	ON-LINE			30.01.2026				27.05.2026					28.09.2026		07.12.2026
02 MIK	Warsztaty z kontroli jakości podłoży mikrobiologicznych oraz stosowania szczepów w laboratorium.	STACJONARNE	-	2 290,00 zł										14-15.10.2026 Gdynia		

276 WEB	Listeria na fali zmian - nowe wymagania dla producentów żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	479,00 zł	-		26.02.2026			08.05.2026			11.08.2026		22.10.2026		09.12.2026
278 WEB	Werotoksyczne E. coli (STEC) nie tylko w mięsie - zagrożenie, występowanie, outbreaki, analiza i interpretacja wyników.	WEBINARIUM	479,00 zł	-			02.03.2026					24.08.2026				14.12.2026
316 MIK	Warsztaty z analizy trendów danych mikrobiologicznych. NOWOŚĆ	ON-LINE	790,00 zł	-			04.03.2026						08.09.2026			
	ŚRODOWISKO (ENVI)															
259 JB	Wewnętrzna kontrola jakości wody zgodnie z przepisami	ON-LINE	679,00 zł	-						16.06.2026					06.11.2026	
267 ENVI	Wylesianie a nowe regulacje EUDR - obowiązki i wyzwania.	ON-LINE	969,00 zł	-			17.03.2026		18.05.2026				02.09.2026		25.11.2026	
	ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ															
268 ZR	ESG w organizacji: obowiązki, strategia i raportowanie.	ON-LINE	1 990,00 zł	-	26-27.01.2026			15-16.04.2026			28-29.07.2026		29-30.09.2026			15-16.12.2026
212 ZR	Mierzenie śladu węglowego firmy i produktu w trzech zakresach w kontekście ESG.	ON-LINE	969,00 zł	-		17.02.2026		28.04.2026			13.07.2026		15.09.2026		27.11.2026	
	ZARZĄDZANIE															
277 WEB	Dziś i jutro AI w biznesie. Praktyka i trendy.	WEBINARIUM	569,00 zł	-	16.01.2026			09.04.2026		24.06.2026			30.09.2026			10.12.2026
335 ZR	AI w biznesie - praktyczne warsztaty. NOWOŚĆ	ON-LINE	849,00 zł	-		19.02.2026			11.05.2026			31.08.2026			16.11.2026	
288 ZA	Jak wychować następcę i przekazać dorobek, a przez to zapewnić ciągłość działania i spójność w organizacji.	WEBINARIUM	479,00 zł	-				21.05.2026								
289 ZA	Narzędzia ułatwiające pracę działu jakości.	WEBINARIUM	479,00 zł	-		10.02.2026					02.07.2026				05.11.2026	
290 ZA	Koszty jakości w zakładach przemysłu spożywczego.	WEBINARIUM	479,00 zł	-						11.06.2026						
283 DSZ	Koncepcja zarządzania zmianą w systemach bezpieczeństwa żywności. Walidacja, przegląd, weryfikacja planu HACCP i innych procesów.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			25.03.2026							15.10.2026 Warszawa		
284 DSZ	System bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw wg normy ISO 28000.	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł					19.05.2026 Warszawa							16.12.2026
285 DSZ	Zarządzanie zespołem HACCP – jak skutecznie pracować w zespole (w oparciu o zasady pracy zespołowej).	ON-LINE / STACJONARNE	749,00 zł	980,00 zł			26.03.2026							14.10.2026 Warszawa		
292 ZA	Lider zespołu ds. bezpieczeństwa żywności – zarządzanie zespołem i systemem bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	1 350,00 zł	1 790,00 zł		05-06.02.2026			26-27.05.2026 Poznań						17-18.11.2026 Warszawa	

336 DSZ	Jak prowadzić audyty wewnętrzne, aby faktycznie były narzędziem ciągłego doskonalenia. Warsztaty dla audytorów wewnętrznych. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł		11.02.2026							25.09.2026			
337 DSZ	Zarządzanie ryzykiem. Praktyczne warsztaty. Zastosowane metody rankingowanie i filtrowanie ryzyk w opracowaniu planu szkoleń i programu audytów. Warsztaty praktyczne. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł			12.03.2026							28.10.2026		
338 DSZ	Korekcja. Działania korygujące. Działania zapobiegawcze. Na czym polegają różnice i jak postępować, aby CAPA były narzędziem ciągłego doskonalenia. Warsztaty praktyczne. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	699,00 zł	980,00 zł				14.04.2026							16.11.2026	

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



wersja nr 11 z dnia 29.07.2026 r.