

SZKOLENIE „POBIERANIE PRÓBEK MLEKA I JEGO PRZETWORÓW”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 183 SPP

CEL / OPIS SZKOLENIA:

- Przypomnienie podstawowych obowiązków producentów żywności pochodzenia zwierzęcego w oparciu o wymagania prawne,
- Praktyczne wykorzystanie wiedzy w zakresie metodyki pobierania próbek z zakresu mleka i przetworów mleczarskich,
- Potwierdzenie kompetencji w zakresie pobierania próbek z zakresu mleka i przetworów mleczarskich (certyfikat),
- Konsultacje z wykładawcą posiadającym wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu mleka i przetworów mleczarskich.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości, produkcji i laboratoriów zakładów przemysłu mleczarskiego odpowiedzialnych za pobór próbek mleka i przetworów mleczarskich do badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych.

ZAKRES SZKOLENIA:

- Ogólne zasady pobierania próbek: - PN-83/N-03010 Statystyczna kontrola jakości.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 marca 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2003 Nr 59, poz. 526 z późn. zm.).
- Szczegółowe zasady pobierania próbek- PN-EN-ISO 707:2009 Mleko i przetwory mleczne. Wytyczne do pobierania próbek.
- PN-ISO 5538 Mleko i przetwory mleczne Pobieranie próbek Kontrola metodą alternatywną.
- Mleko i jego przetwory (pobieranie próbek) w aspekcie Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 273/2008 z dnia 5 marca 2008 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) Nr 1255/1999 w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp: ogólne zasady pobierania próbek żywności i pasz:
 - Przepisy związane z pobieraniem próbek żywności do badań laboratoryjnych,
 - Cele pobierania próbek,
 - Metody pobierania próbek,
 - Rodzaje próbek.
2. Pobieranie próbek mleka i przetworów mleczarskich:
 - Sprzęt do pobierania próbek,
 - Liczność pobieranych próbek pierwotnych,
 - Sposób pobierania próbek,
 - Sprawozdania z pobierania próbek,
 - Pakowanie próbek,
 - Warunki transportu i przechowywania próbek.



3. Ćwiczenia:

- Praktyczne pobieranie próbek – przygotowanie pakowanie, znakowanie próbki laboratoryjnej,
- Protokół z pobierania próbek.

4. Pytania, test, zakończenie szkolenia, rozdanie certyfikatów.**TRENER:**

Absolwent Wydziału Matematyki, Fizyki i Chemii, kończył studia podyplomowe „Menedżer Jakości” - Szkoła Główna Handlowa w Warszawie oraz w zakresie Integrowanej i Ekologicznej Technologii Produkcji Roślinnej. Obecnie na stanowisku kierownika wydziału nadzoru kontroli jakości, od 10 lat prowadzi szkolenia i egzaminy dla rzeczoznawców w zakresie pobieranie próbek: buraków cukrowych i ich przetworów, miodu, owoców i warzyw świeżych i przetworzonych, pieczywa, ziarna zbóż, roślin strączkowych i ich przetworów, oleju nasion roślin oleistych, mleka i jego przetworów i innych produktów spożywczych.

TERMINY:**22.05.2026****23.10.2026**

*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

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 - 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.

