

STYCZEŃ 2024

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
17.01.2024	Audyty wewnętrzne jako narzędzie ciągłego doskonalenia	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	S1
24.01.2024	Deklarowanie QUID w oznakowaniu żywności	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	S2
30.01.2024	Badania mikrobiologiczne. Ustalanie planu, analiza trendów wyników mikrobiologicznych	Ewelina Kijewska	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	S3

LUTY 2024

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
09.02.2024	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	L1
14.02.2024	HACCP, GHP, GMP w produkcji żywności	Ewelina Kijewska	6 h (od 10.00 do 16.00)	549	L2
21.02.2024	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	L3
26.02.2024	Wpływ warunków środowiska produkcji na higienę i bezpieczeństwo produktu	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	L4

MARZEC 2024

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
05.03.2024	Plan monitoringu środowiska i pobieranie próbek z obszaru produkcji	Ewelina Kijewska	6 h (od 10.00 do 16.00)	549	M1
07.03.2024	Nowe patogeny jako kluczowe zagrożenie bezpieczeństwa kosmetyków	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	M2
12.03.2024	Walidacja procesów obróbki cieplnej w produkcji żywności	Ewelina Kijewska	4 h (od 10.00 do 14.00)	399	M3
19.03.2024	Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności- patogeny	Ewelina Kijewska	4 h (od 10.00 do 14.00)	399	M4

KWIECIEŃ 2024



Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
09.04.2024	Alergeny w żywności- kontrola skażeń krzyżowych i ocena skuteczności mycia, metody kontroli	Ewelina Kijewska	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	K1
10.04.2024	Testy stabilności/kompatybilności jako kluczowe badanie nowego produktu kosmetycznego	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	K2
16.04.2024	Zarządzanie reklamacjami	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	K3
23.04.2024	Walidacja i weryfikacja terminu przydatności do spożycia	Ewelina Kijewska	6 h (od 10.00 do 16.00)	549	K4

MAJ 2024

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
07.05.2024	Mikrobiologia produkcji żywności	Ewelina Kijewska	6 h (od 10.00 do 16.00)	549	MAJ1
14.05.2024	Badania czystości mikrobiologicznej jako priorytet bezpieczeństwa produkcji kosmetyków	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	MAJ2
21.05.2024	Wymagania Food Defence	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	299	MAJ3
29.05.2024	Kraj lub miejsce pochodzenia produktu i podstawowego składnika w oznakowaniu żywności	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	MAJ4

CZERWIEC 2024

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
05.06.2024	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	C1
11.06.2024	Analiza zagrożeń jako narzędzie planowania kontroli wewnętrznych	Ewelina Kijewska	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	C2
18.06.2024	Ocena dostawców- kryteria, metody i planowanie	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	199	C3
21.06.2024	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	499	C4

Legenda szkolenie dedykowane branży kosmetycznej szkolenie dedykowane branży spożywczej szkolenie dedykowane branży środowiskowej