

WRZESIEŃ 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
8.09.2026	Ocena dostawców jako element zapewnienia jakości - kryteria monitoringu i metody klasyfikacji	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	W1
15.09.2026	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	W2
23.09.2026	Badania obciążeniowe - kiedy są konieczne i które z nich wybrać?	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	W3
28.09.2026	BRCGS Food Safety v. 9	Aleksandra Antoniuk-Wójcik	8 h (od 9.00 do 17.00)	699	W4

PAŹDZIERNIK 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
6.10.2026	Walidacja i weryfikacja terminu przydatności do spożycia	Ewelina Kijewska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	P1
9.10.2026	Food Defence	Aleksandra Antoniuk-Wójcik	4 h (od 10.00 do 14.00)	400	P2
13.10.2026	Testy stabilności/kompatybilności jako kluczowe badanie nowego produktu kosmetycznego	Magdalena Garbolińska	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	P3
15.10.2026	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	500	P4
20.10.2026	System HACCP w branży spożywczej - praktyczne aspekty GHP i GMP	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	P5
28.10.2026	Badania mikrobiologiczne - plan kontroli i analiza trendu wyników jako działania prewencyjne	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	P6

LISTOPAD 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
4.11.2026	Analiza sensoryczna żywności - wymagania, zastosowanie i metody badań	Maciej Wojciechowski	2 h (od 10.00 do 12.00)	200	L1
10.11.2026	Kultura bezpieczeństwa żywności	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	L2
18.11.2026	IFS Food v. 8	Aleksandra Antoniuk-Wójcik	8 h (od 9.00 do 17.00)	699	L3
24.11.2026	Badania czystości mikrobiologicznej jako priorytet bezpieczeństwa produkcji kosmetyków	Magdalena Garbolińska	2 h (do 10.00 do 12.00)	200	L4
25.11.2026	Zarządzanie alergenami w produkcji żywności	Ewelina Kijewska	3 h (od 10.00 do 13.00)	300	L5

GRUDZIEŃ 2026

Data	Temat	Prowadzący	Czas trwania	Cena netto	Kod
8.12.2026	Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności - patogeny. Kontrola wyrobu i środowiska produkcyjnego	Ewelina Kijewska	3,5 h (od 10.00 do 13.30)	350	G1
10.12.2026	Food Fraud	Aleksandra Antoniuk-Wójcik	4 h (od 10.00 do 14.00)	400	G2
15.12.2026	Zarządzanie reklamacjami - jak przekuć porażkę w sukces	Ewelina Kijewska	3,5 h (od 10.00 do 13.30)	350	G3
17.12.2026	Znakowanie żywności w praktyce - podstawy prawne i ich interpretacja	Maciej Wojciechowski	5 h (od 10.00 do 15.00)	500	G4

NOWY ROK

Legenda

szkolenie dedykowane branży kosmetycznej