



HARMONOGRAM SZKOLEŃ 2012 rok

Symbol	Tytuł	Miejsce	Termin	Rodzaj
STYCZEŃ				
JSH 01 SEN	Analiza sensoryczna artykułów spożywczych	Gdynia	12-13.01.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności	Gdynia	23-25.01.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 01 SMN	Mikrobiologia żywności i opakowań do żywności – aktualności i zmiany prawne	Warszawa	30.01.2012	Seminarium
LUTY				
JSH 01 OZN	Oznakowanie żywności. Przemysł cukierniczy.	Warszawa	10.02.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 SZK	Zmiana wymagań BRC Global Standard for Food Safety – szkolenie dla producentów, wydanie 5 do wydania 6	Warszawa	17.02.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 MIK	Serotypowanie pałeczek z rodzaju Salmonella do serowaru Tyhimurium i Enteritidis zgodnie z Rozp. Komisji (UE) nr 1086/2011 z dn. 27.10.2011 r.	Gdynia	22-24.02.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 SEN	Analiza sensoryczna soków i napojów bezalkoholowych	Gdynia	23-24.02.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 011 SZK	Wymagania normy ISO 9001: 2008	Warszawa	28.02.2012	Wykłady i warsztaty
MARZEC				
JSH 03 SZK	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń	Warszawa	08.03.2012	Szkolenie
JSH 04 SZK	Warsztaty doskonalące dla auditorów wewnętrznych systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności przemysłu spożywczego ISO 22000:2005	Warszawa	09.03.2012	Warsztaty
JSH 03 MIK	Analiza mikrobiologiczna mleka i przetworów mleczarskich	Gdynia	14-16.03.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 03 SEN	Analiza sensoryczna przemysł cukierniczy.	Gdynia	22-23.03.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 01 SZK	Ocena jakości handlowej ryb i przetworów rybnych	Gdynia	27.03.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 SMN	Bezpieczne opakowania do żywności	Warszawa	30.03.2012	Seminarium



Symbol	Tytuł	Miejsce	Termin	Rodzaj
KWIECIEŃ				
JSH 05 SZK	Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP. Produkcja żywności.	Warszawa	12.04.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 06 SZK	Prawne elementy postępowania w zakresie reklamacji w relacji przedsiębiorca-konsument.	Warszawa	13.04.2012	Szkolenie
JSH 04 MIK	Metody ilościowe i jakościowe wykrywania alergenów w żywności i wymazach środowiskowych w świetle obowiązującego prawodawstwa.	Gdynia	18-20.04.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 01 SEN	Analiza sensoryczna artykułów spożywczych	Gdynia	19-20.04.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 07 SZK	Zagospodarowanie osadów ściekowych. Teoria i warsztaty.	Katowice	27.04.2012	Wykłady i warsztaty
MAJ				
JSH 02 OZN	Oznakowanie żywności. Warzywa i owoce.	Warszawa	11.05.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 05 MIK	Pobieranie próbek żywności, próbek z powierzchni obrotu i produkcji, próbek powietrza. Analiza mikrobiologiczna.	Gdynia	16-18.05.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 04 SEN	Analiza sensoryczna produktów mleczarskich	Gdynia	17-18.05.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 SMN	Bezpieczne opakowania do żywności	Poznań	25.05.2012	Seminarium
JSH 06 MIK	Analiza mikrobiologiczna opakowań do żywności.	Gdynia	30.05-1.06.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 05 SEN	Analiza sensoryczna wody	Gdynia	30-31.05.2012	Wykłady i warsztaty
CZERWIEC				
JSH 08 SZK	Pobieranie próbek paliwa ciekłych (benzyny i oleju napędowego) ze zbiorników stacjonarnych oraz cystern drogowych i kolejowych	Katowice	05.06.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 09 SZK	Nadzór nad sprzętem badawczo pomiarowym	Katowice	12.06.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 10 SZK	Prawne elementy postępowania w zakresie reklamacji w relacji przedsiębiorca– przedsiębiorca	Kraków	22.06.2012	Wykłady i warsztaty
LIPIEC				
JSH 06 SEN	Lider zespołu sensorycznego	Gdynia	03-04.07.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 07 MIK	Podstawowe techniki w analizie mikrobiologicznej	Gdynia	03-04.07.2012	Wykłady i warsztaty



Symbol	Tytuł	Miejsce	Termin	Rodzaj
WRZESIEŃ				
JSH 05 SZK	Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP. Produkcja żywności.	Warszawa	06.09.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 03 SZK	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń	Warszawa	07.09.2012	Szkolenie
JSH 08 MIK	Analiza mikrobiologiczna kosmetyków	Gdynia	12-14.09.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 01 SEN	Analiza sensoryczna artykułów spożywczych	Gdynia	20-21.09.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 02 SMN	Bezpieczne opakowania do żywności.	Katowice	28.09.2012	Seminarium
PAŹDZIERNIK				
JSH 07 SZK	Zagospodarowanie osadów ściekowych. Teoria i warsztaty.	Poznań	05.10.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 04 SZK	Warsztaty doskonalące dla auditorów wewnętrznych systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności przemysłu spożywczego ISO 22000:2005	Poznań	12.10.2012	Warsztaty
JSH 09 MIK	Analiza mikrobiologiczna ryb i przetworów rybnych. Wymazy środowiskowe	Gdynia	17-19.10.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 012 SZK	Auditor wewnętrzny Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001 :2008	Warszawa	23-24.10.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 07 SEN	Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością.	Gdynia	26.10.2012	Wykłady i warsztaty
LISTOPAD				
JSH 09 SEM	Seminarium	Poznań	07.11. 2012	Seminarium
JSH 01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności	Gdynia	14-16.11.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 06 SEN	Lider zespołu sensorycznego	Gdynia	22-23.11.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 03 OZN	Oznakowanie żywności. Soki i napoje bezalkoholowe.	Warszawa	27.11.2012	Wykłady i warsztaty
GRUDZIEŃ				
JSH 08 SEN	Analiza sensoryczna kosmetyków	Gdynia	06-07.12.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 10 MIK	Analiza mikrobiologiczna przetworów mięsnych	Gdynia	05-07.12.2012	Wykłady i warsztaty
JSH 09 SZK	Nadzór nad sprzętem pomiarowo-badawczym	Warszawa	11.12.2012	Wykłady i warsztaty

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i wzięcia udziału w szkoleniach !

*Dział Szkoleń : Grażyna Leśniewska, tel: 58 660 27 51 wew. 109
E-mail: glesniewska@hamilton.com.pl*