

ZAPEWNIENIE I KONTROLA JAKOŚCI POŻYWEK MIKROBIOLOGICZNYCH

19 WRZEŚNIA 2024 R. – szkolenie on-line

24-25 WRZEŚNIA 2024 R. – szkolenie praktyczne w laboratorium

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników laboratoriów mikrobiologicznych i pożywkarni przygotowujących pożywki dla celów mikrobiologii. Zostało przygotowane w oparciu o wytyczne normy międzynarodowej **PN-EN ISO 11133:2014-07+A1:2018-04+A2:2020-10 (wersja angielska) - Mikrobiologia żywności, pasz i wody - Przygotowanie, produkcja, przechowywanie i przeprowadzanie badań pożywek z uwzględnieniem aktualnej zmiany polegającej na dodaniu załącznika normatywnego, przedstawiającego wytyczne do sprawdzania pożywek do potwierdzeń, odczynników i testów.**

Zamiarem organizatorów szkolenia jest zapoznanie uczestników z teoretycznymi wymaganiami dotyczącymi przygotowania i kontroli jakości pożywek, jak też praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy.

ZAKRES SZKOLENIA:

19 WRZEŚNIA 2024 R. 8:00-16:00 – szkolenie on-line

1. Terminy i definicje
2. Zapewnienie jakości na każdym etapie przygotowywania pożywek:
 - dokumentacja producenta
 - przygotowanie
 - terminy ważności
 - przechowywanie przed użyciem
3. Zakres oceny pożywek stałych i płynnych:
 - wymagania ogólne
 - ocena cech fizycznych, chemicznych i jałowości
 - potwierdzenie przydatności pożywek z użyciem szczepów wzorcowych: ocena żywności, specyficzności i selektywności, kryteria i interpretacja wyników
4. Metody oceny pożywek stałych
 - metody ilościowe
 - metody jakościowe
 - ocena pożywek stosowanych w technice filtracji membranowej
5. Metody oceny pożywek płynnych
 - metody ilościowe
 - metody jakościowe
6. Metody oceny płynów stosowanych do przygotowania dziesięciokrotnych rozcieńczeń zawiesiny wyjściowej inokulum
7. Metody oceny pożywek, odczynników i testów stosowanych do potwierdzeń i kontroli jakości badań w ramach metody badawczej – nowe wytyczne zawarte w Załączniku K
8. Karty kontrolne do monitorowania jakości pożywek stałych
9. Postępowanie ze szczepami wzorcowymi bakterii
 - wybór szczepów wzorcowych do oceny jakości pożywek
 - utrzymywanie szczepów wzorcowych w laboratorium
 - przygotowanie kultur roboczych

24 WRZEŚNIA 2024 R. 9:00-16:00 – szkolenie praktyczne w laboratorium

1. Samodzielne przygotowanie inokulum do kontroli jakości pożywek stałych i płynnych, sposoby standaryzacji
2. Praktyczne wykonanie kontroli jakości wybranych pożywek stałych i płynnych metodą ilościową i jakościową

25 WRZEŚNIA 2024 R. – szkolenie praktyczne w laboratorium

- 8:30-11:30** Praktyczne wykonanie kontroli jakości wybranych pożywek stałych i płynnych metodą ilościową i jakościową
- Odczyty i interpretacja wyników
 - Analiza zawartości certyfikatów jakości producenta dla ocenianych pożywek i porównanie z otrzymanymi wynikami oceny własnej
 - Dokumentowanie wyników oceny w laboratorium
- 11:30-12:15** Obiad
- 12:15-12:30** Przejazd do Dworca PKP w Sopocie

WYKŁADOWCA: JAGODA WRÓBEL: mikrobiolog – praktyk. Ponad 20 lat prowadzi szkolenia przeznaczone dla pracowników laboratoriów mikrobiologicznego badania wody, które cieszą się dużym zainteresowaniem i których wartość merytoryczna jest zawsze bardzo wysoko oceniana.

TERMINY NADSYLANIA ZGŁOSZEŃ :

Liczba osób mogących uczestniczyć w zajęciach praktycznych jest ograniczona, dlatego przyjmujemy zgłoszenia do wyczerpania limitu miejsc, jednak nie później niż:

— do 12 WRZEŚNIA 2024 r.

MIEJSCE REALIZACJI SZKOLENIA

Zajęcia praktyczne będą odbywać się w Laboratorium PPNT w Gdyni — dojazd z miejsca zakwaterowania (Focus Hotel Premium Sopot) zapewnia organizator.

ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE

Dla osób chętnych organizatorzy rezerwują miejsca w Focus Hotel Premium Sopot, ul. 1 Maja 7, 81-807 Sopot. Hotel położony jest w odległości 5-10 minut pieszo od dworca PKP w Sopocie.

Obiady uwzględnione są w opłacie za uczestnictwo. Natomiast koszt śniadań i kolacji wliczony jest w cenę noclegów.

KOSZT SZKOLENIA

Koszt szkolenia uzależniony jest od liczby rezerwowanych noclegów oraz rodzaju pokoju. Szczegóły znajdują się w Karcie Zgłoszenia.

KARTA ZGŁOSZENIA

Uczestnictwo należy zgłaszać poprzez odesłanie Karty Zgłoszenia na adres email: agnieszka.behnke@maaglab.pl W sprawie wszelkich dodatkowych informacji proszę kontaktować się z p. Agnieszką Behnke (609 738 100) lub Martą Borucką (603 072 428).

WYMAGANIA, ABY MÓC UCZESTNICZYĆ W SZKOLENIU ON-LINE

Komputer lub urządzenie mobilne z dostępem do Internetu wyposażone w słuchawki, głośniki i mikrofon lub słuchawki z mikrofonem. Komunikacja z prowadzącym szkoleniem będzie się odbywać przez mikrofon (jeśli Uczestnik posiada) lub chat (jeśli nie posiada mikrofonu). Chat nie zapewni odpowiedzi na pytania na bieżąco, dlatego zachęcamy do udzielania się za pomocą mikrofonu.

Przed szkoleniem każdy Uczestnik otrzyma link z zaproszeniem do uczestnictwa w szkoleniu on-line.

Umożliwimy testowe połączenie przed dniem szkolenia wszystkim osobom zainteresowanym sprawdzeniem, czy wszystko działa prawidłowo.

REZYGNACJA ZE SZKOLENIA

Rezygnację ze szkolenia uznaje się za ważnie zgłoszoną, jeśli zostanie przesłana emailem pod adresem: marta.borucka@maaglab.pl Brak przedpłaty nie oznacza rezygnacji ze szkolenia.

- 6 i więcej dni roboczych przed terminem rozpoczęcia szkolenia: bez skutków finansowych
- 1-5 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia: obciążenie za zakwaterowanie oraz 50% opłaty za uczestnictwo
- w dniu rozpoczęcia szkolenia lub niestawienie się na szkolenie: obciążenie za zakwaterowanie oraz 75% opłaty za uczestnictwo

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH NA POTRZEBY REALIZACJI SZKOLENIA

Administratorem danych osobowych Zamawiającego jest MAAG Lab-Kompetencje Marta Borucka, Agnieszka Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą przy ul. Kadetów 10/6 w Gdańsku (80-298). Dane osobowe są przetwarzane w celach:

1. przygotowania i wykonania umowy (dane reprezentantów i osób kontaktowych), w tym do rozliczenia usługi na podstawie art.6 ust. 1 lit. b) RODO. Dane w tym celu przetwarzamy do upłynięcia terminu wszelkich roszczeń związanych z umową.
2. organizacji szkolenia i udokumentowania faktu uczestnictwa (dane uczestników), na podstawie art. 6 ust. 1. lit. f., do momentu zgłoszenia sprzeciwu przez osobę, której dane są przetwarzane.
3. zapewnienia ciągłości działania (kopia zapasowa), na podstawie art. 6 ust. 1. Lit. f. - do czasu przydatności wykonanej kopii zapasowej.

Dane osobowe będą ujawniane współpracownikom Administratora oraz firmom świadczącym usługi serwisu systemów IT, które przetwarzają dane osobowe w imieniu i na rzecz MAAG, podmiotom świadczącym usługi hotelarskie, jeżeli usługa obejmuje nocleg. Administrator nie przekazuje danych do Państw Trzecich. Każdej osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, sprostowania, usunięcia, przeniesienia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania jej danych oraz prawo do złożenia skargi do organu nadzorczego, jeżeli uzna Pani/Pan że dane osobowe są przetwarzane z naruszeniem obowiązującego prawa. Administrator nie stosuje profilowania ani nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany. Podanie danych osobowych jest dobrowolne.

Zgłoszenia proszę przesyłać pod adresem e-mail: agnieszka.behnke@maaglab.pl

Nazwa instytucji:
 (dane do faktury)

Dokładny adres:

Numer tel.: Numer faxu:

Numer NIP: Adres email:

KOSZT UCZESTNICTWA I ZAKWATEROWANIA (WYBÓR proszę zaznaczyć poprzez wstawienie znaku X) <i>imię i nazwisko I UCZESTNIKA</i> <i>imię i nazwisko II UCZESTNIKA</i>	
 <i>adres email do przesyłania linków</i> <i>adres email do przesyłania linków</i>	
	KOSZT NETTO	KOSZT NETTO	
1. UCZESTNICTWO (w tym obiady 24 i 25)	1750,00	1650,00	
ZAKWATEROWANIE	miejsce w pokoju 2-os. 23/24/25 (w tym śniadania 24 i 25.09 i kolacje 23 i 24.09)	490,00	490,00
	miejsce w pokoju 2-os. 24/25 (w tym śniadanie 25.09 i kolacja 24.09)	245,00	245,00
	pokój 1-os. 23/24/25 (w tym śniadania 24 i 25.09 i kolacje 23 i 24.09)	730,00	730,00
	pokój 1-os. 24/25 (w tym śniadanie 25.09 i kolacja 24.09)	365,00	365,00
SUMA (poz. 1 + poz.2):			

Opłatę za uczestnictwo w szkoleniu w wysokości + **23%VAT*** przekażę w terminie 14 dni od otrzymania faktury wystawionej przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp.j.

.....
 podpis Głównego Księgowego

.....
 podpis Dyrektora

* Jeśli szkolenie jest opłacane ze środków publicznych i zostanie to potwierdzone odpowiednim oświadczeniem to wówczas stosowana będzie zwolniona stawka VAT.

KLAUZULA ZGODY na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych (RODO) oraz świadczenia usług drogą elektroniczną.

W związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchyleniem dyrektywy 95/46/WE (RODO) oraz Ustawą o ochronie danych osobowych z dn. 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. z 2017r. poz.1219 t.j.) wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie moich danych osobowych oraz przesyłanie informacji drogą elektroniczną przez MAAG Lab-Kompetencje M. Borucka, A. Brzoska-Behnke Sp. j. z siedzibą w Gdańsku, ul. Kadetów 10/6, 80-298 Gdańsk w celu świadczenia usług szkoleniowych i pokrewnych oraz promowania usług/produktów.

.....
 Data i podpis I Uczestnika

.....
 Data i podpis II Uczestnika