



Warszawa, dn. 23.01.2024 r.

PROGRAM SZKOLENIA

W ZAKRESIE METODYKI OZNACZANIA WYBRANYCH WYRÓŻNIKÓW JAKOŚCIOWYCH ZIARNA I MĄKI ORAZ INTERPRETACJI UZYSKIWANYCH WYNIKÓW BADAŃ

Wtorek – 19 marca 2024 r.

- 9³⁰ - Powitalna kawa
- 9⁴⁵-10⁰⁰ - Rozpoczęcie szkolenia – sprawy organizacyjne
- 10⁰⁰-12⁰⁰ - Blok tematyczny 1:
- Wykorzystanie norm przedmiotowych i norm na metody badań w działalności laboratorium zakładowego
 - Budowa anatomiczna ziarna pszenicy
 - Ocena organoleptyczna ziarna zbóż i przetworów zbożowych
 - Oznaczanie zanieczyszczeń w ziarnie zbóż
 - Regulacje prawne w zakresie substancji niepożądanych w ziarnie zbóż
- 12⁰⁰-12²⁰ Przerwa
- 12²⁰-13⁵⁰ Blok tematyczny 2: Metody oznaczania jakości ziarna zbóż i mąki
- Gęstość ziarna w stanie zsypanym
 - Wilgotność ziarna i przetworów zbożowych
 - Wyróżniki jakościowe charakteryzujące kompleks białkowy ziarna: zawartość białka, ilość i jakość glutenu, wskaźnik sedymentacyjny Zeleny’ego
 - Liczba opadania jako metoda określająca aktywność alfa-amylazy w ziarnie pszenicy i żyta
- 13⁵⁰-14³⁰ Lunch
- 14³⁰-15³⁰ Blok tematyczny 3: Metody oznaczania jakości ziarna zbóż i mąki
- Wykorzystanie analizatorów NIR w ocenie jakości ziarna zbóż. Aspekty prawne stosowania sprzętu kontrolno-pomiarowego
 - Kontrola pracy laboratorium – badania biegotności
 - Dyskusja. Podsumowanie 1 dnia szkolenia



Środa – 20 marca 2024 r.

- 8⁴⁵ - Powitalna kawa
- 9⁰⁰-9¹⁰ Rozpoczęcie szkolenia – sprawy organizacyjne
- 9¹⁰-11⁰⁰ - Blok tematyczny 4: Metody oceny cech reologicznych ciasta
- Ocena farinograficzna
 - Ocena ekstensograficzna
 - Ocena alweograficzna
- 11⁰⁰-11²⁰ Przerwa
- 11²⁰-13³⁰ Blok tematyczny 5: Wyróżniki jakościowe charakteryzujące kompleks enzymatyczno-skrobiowy
- Ocena amylograficzna
 - Stopień uszkodzenia skrobi
 - Ocena cech reologicznych ciasta za pomocą mixolabu
- 13³⁰-14¹⁰ Lunch
- 14¹⁰-15⁰⁰ Blok tematyczny 6: Organizacja pracy w laboratorium (*uczestnicy w formie stacjonarnej*)
- Organizacja pracy w laboratorium zakładowym na przykładzie laboratorium Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa IBPRS-PIB
 - Oznaczanie mykotoksyn, metali ciężkich i pozostałości pestycydów w laboratorium kontrolnym na przykładzie Zakładu Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności IBPRS-PIB
 - Dyskusja, podsumowanie 2 dnia szkolenia i rozdanie świadectw.

Uczestnicy szkolenia:

Szkolenie przeznaczone dla pracowników laboratoriów przy zakładach zbożowo-młynarskich i piekarskich, a także osób zatrudnionych w działach B+R ww. jednostek.

Minimalna liczba uczestników wynosi 20 osób każdego dnia szkolenia.

Cel szkolenia:

Podniesienie kompetencji pracowników w zakresie wykonywania badań laboratoryjnych ziarna i przetworów zbożowych, zapoznanie z interpretacją wyników oznaczania wybranych wyróżników jakościowych, wymiana doświadczeń między prowadzącymi szkolenie a uczestnikami.

Zakres szkolenia rozłożony na dwa dni:

- **1 dzień** uwzględni parametry jakościowe w ocenie ziarna i mąki (przeznaczone dla pracowników magazynów zbożowych, zakładów młynarskich, a także piekarskich)
- **2 dzień** uwzględni parametry reologiczne ciasta w ocenie jakości mąki pszennej i żytniej (przeznaczone dla pracowników zakładów młynarskich i piekarskich).

Termin szkolenia: 19 - 20 marca 2024 r.



Forma szkolenia: hybrydowa

- Stacjonarne w Warszawie w siedzibie Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego – Państwowego Instytutu Badawczego, ul. Rakowiecka 36,
- On-line za pośrednictwem platformy ZOOM – transmisja szkolenia na żywo

Uczestnicy szkolenia mają możliwość zadawania pytań w trakcie szkolenia.

Po szkoleniu uczestnicy otrzymują imienne zaświadczenia potwierdzające udział.

Koszt szkolenia (podano ceny w PLN netto, należy doliczyć 23% VAT):

Forma szkolenia	19.03.2024	20.03.2024	19-20.03.2024
stacjonarne w Warszawie	760	760	1420
on-line	680	680	1280

W przypadku zgłoszenia do dnia 23 lutego przysługuje rabat w wysokości 50 zł/osobę/dzień szkolenia. W przypadku zgłoszenia co najmniej 3 osób z danej firmy, na 2 i każdą następną osobę przysługuje rabat w wysokości 50 zł/osobę/dzień szkolenia.

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu wg zgłoszonego wariantu, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu, przerwy kawowe i lunch (w przypadku udziału w szkoleniu stacjonarnego w Warszawie).

Organizator nie zapewnia miejsc noclegowych i dojazdu na szkolenie stacjonarne.

Zasady udziału w szkoleniu on-line:

Uczestnicy, na wskazany w zgłoszeniu adres e-mail, otrzymają indywidualny link do uczestnictwa w szkoleniu. Po zalogowaniu, każdy uczestnik proszony jest o podanie swojego imienia i nazwiska oraz nazwy firmy.

W trakcie Seminarium prosimy o wyłączenie kamerek i mikrofonów, które obciążają system i zmniejszają przejrzystość prezentacji. Włączone mikrofony powodują pogłos i gorszy odbiór prezentacji.

Zachęcamy do zadawania pytań na czacie i po poszczególnych wykładach.

Zgłoszenia:

Prosimy o wypełnienie karty zgłoszenia i przesłanie na adres: anna.szafranska@ibprs.pl

W przypadku dodatkowych pytań proszę o kontakt telefoniczny (22 606 38 85) lub mailowy.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Z poważaniem,

PIEROWNIK
Zakładu Przetwórstwa Zbóż i Piekarnictwa

dr inż. Anna Szafranska



Patronat medialny:



Klauzula informacyjna:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – Państwowy Instytut Badawczy z siedzibą w Warszawie, 02-532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36, zarejestrowany w Sądzie Rejonowym dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000126823, NIP: 525-000-82-64, REGON: 000053835, zwany dalej "Administratorem", który w celu realizacji spraw, będących przedmiotem niniejszej korespondencji lub wypełnienia obowiązków, może przetwarzać Pani/Pana dane osobowe, zgodnie 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 uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO).

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą jedynie w celu w jakim prowadzona jest niniejsza korespondencja. Przetwarzanymi kategoriami Pani/Pana danych osobowych będą dane przekazane lub udostępnione przez Pana/Panią dobrowolnie. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do spełnienia ciężących na Administratorze obowiązków prawnych oraz ze względów bezpieczeństwa prawnego, do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz przysługujących Panu/Pani praw mogą Państwo uzyskać kontaktując się bezpośrednio z Inspektorem ochrony danych powołanym przez Administratora - Panem Ludwikiem Najdychoem, e-mail: ludwik.najdychor@ibprs.pl, tel. +48 606 172 990.

Klauzula poufności:

Informacje zawarte w niniejszym e-mailu (i załącznikach) są poufne i przeznaczone jedynie dla przewidzianego odbiorcy. Jeżeli nie jesteś osobą, która miała otrzymać niniejszy e-mail, prosimy abyś poinformował nas o tym niezwłocznie, a następnie skasował niniejszego e-maila (oraz załączniki). W takim przypadku zakazane jest zarówno ujawnianie treści niniejszego e-maila oraz załączników osobom trzecim, jak i sporządzanie kopii. Naruszenie powyższego zakazu stanowi działanie sprzeczne z prawem