

KIN-Expert Seminar: Mikrobiologie I – Überblick über die relevanten Keime und Untersuchungsverfahren Praktisch angewandter Grundkurs

Anhand praktischer Übungen setzen Sie theoretische Grundlagen im Labor um. Sie lernen verschiedene Gruppen von Mikro-Organismen kennen und lernen, diese zu unterscheiden. Wir vermitteln Ihnen, wie Sie selbst Nährmedien herstellen und die Keimzahl mittels ausgewählter Methoden bestimmen – und geben Ihnen viele hilfreiche Tipps für den Laboralltag.

Teilnehmer:	Mitarbeiter und Auszubildende der Qualitätssicherung, die über allgemeine Laborkenntnisse verfügen.
Kursnummer:	L 030120-3
Ansprechpartnerin:	Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
Termin:	Dreitägiger Lehrgang, Montag 24. August bis Mittwoch 26. August 2020
Seminarort:	KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
Ablauf:	Das Seminar beginnt am ersten und zweiten Tag jeweils um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am dritten Tag beginnt das Seminar um 9 Uhr und endet um 13 Uhr. Es sind jeweils eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten und den zweiten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspanntem Ausklang zu einem Imbiss ein.
Gebühr:	1.375,00 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat
Anmeldeschluss:	Montag, 17. August 2020

Programmablauf

Montag 24. August 2020

- 9:00 Uhr** Begrüßung
- 9:15 Uhr** Einführung in die Mikrobiologie der Lebensmittel (Teil 1)
Ca. 10 Uhr - Kaffeepause
- 10:15 Uhr** Vorbereitung der Nährmedien für die Gusskultur (Einwaage, Homogenisieren, Quellen, Autoklavieren, jeder Teilnehmer seinen eigenen Standard I Nährboden)
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Keimzahlbestimmung nach dem Plattentropfverfahren: Probenahme, Homogenisation, Verdünnungsreihe und Anlegen auf verschiedenen Nährmedien
- 15:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:15 Uhr** Keimzahlbestimmung nach dem Gussplattenverfahren
- 16:45 Uhr** Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:*
Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch

Dienstag 25. August 2020

- 9:00 Uhr** Nährmedien für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln (Theorie)
- 10:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:30 Uhr** Hygienekontrollen: Abklatsch- und Abstrichverfahren und Bestimmung des Luftkeimgehaltes
- 12:00 Uhr** *Mittagspause*
- 13:00 Uhr** Einführung in die Mikrobiologie (Teil 2)
Ca. 15:15 Uhr - Kaffeepause
- 15:30 Uhr** Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens (Theorie)
- 16:30 Uhr** Abschlussdiskussion
- 17:00 Uhr** *Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:*
Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch

Mittwoch 26. August 2020

- 9:00 Uhr** Grundlagen der Mikroskopie und Gramfärbung
- 10:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 10:45 Uhr** Auswertung der durchgeführten Keimzahlbestimmungen / Hygienekontrollen
- 13:00 Uhr** Abschlussdiskussion, Mittagessen, Ende der Veranstaltung

KIN-Expert Seminar: Mikrobiologie I – Überblick über die relevanten Keime und Untersuchungsverfahren Praktisch angewandter Grundkurs

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de an!

KIN-Expert Seminar: Mikrobiologie I – Überblick über die relevanten Keime und Untersuchungsverfahren / Praktisch angewandter Grundkurs / L 030120-3

Teilnahme- Gebühr:

1.375,00 Euro

inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.

Kontakt:

Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____.

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____

(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnehmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.