

Kurser hösten 2004

Anmäl dig nu till våra utbildningar!

SIKs utbildningsprogram

- förmedlar korrekt kunskap på ett lätt sätt
- är roligt och engagerande
- varvar teori och praktiska övningar
- håller hög kvalitet
- ger konkreta tips som direkt kan tillämpas på det egna företaget

SIK reder ut begreppen och angriper problematiken från ett livsmedelsföretags perspektiv.



Utbildningar under hösten, lämpliga för mejeriindustrin:

- Structure Engineering of Emulsion-based Products Microscopy, Image Analysis, 6-10 september (se sidan 18)
- Produktutveckling med konsumenten i fokus, 8-9 september (se sidan 12)
- Livsmedelsmikrobiologi, fördjupningskurs, 13-17 september (se sidan 35)
- Sensorisk kvalitetssäkring, 16-17 september (se sidan 11)
- Grundkurs i sensorisk analys, tränad panel, 28-29 september (se sidan 6)
- Grundförutsättningar – EFSIS/BRC-orientering, 21-22 september och 2-3 november (se sidan 27)
- Leverantörsbedömning – internrevision, 28-29 september (se sidan 29)
- Hygien vid livsmedelshantering, 6 oktober (se sidan 22)
- Vad tycker konsumenten? Grundkurs i sensorisk analys med inriktning mot konsumentpanel, 20-21 oktober (se sidan 7)
- Livsmedelsmikrobiologi med laborationer, grundläggande, 8-12 november (se sidan 34)
- Utvärdering av sensoriska resultat, 16-17 november (se sidan 10)
- Livsmedelsmikrobiologi, teori, 17-18 november (se sidan 33)
- Hälsoraporter i livsmedelsproduktionen, 22 november (se sidan 25)
- HACCP – riskanalysmetodik, 23-24 november (se sidan 28)

Mer information hittar du i vår utbildningskatalog som också finns på www.sik.se
Vi kan även skräddarsy utbildningar så att de passar ditt företags behov och verksamhet.



SIK, Box 5401, 402 29 Göteborg.
Besöksadress: Frans Perssons väg 6.
Telefon: 031-335 56 00. Fax: 031-83 37 82.
www.sik.se