

Karta usługi została zablokowana. Podmiot nie dopełnił wymagań związanych z publikacją karty usługi w Bazie Usług Rozwojowych. Zapis na usługę nie jest możliwy.

Higiena powietrza w zakładach przemysłu spożywczego

Usługa archiwalna

Usługa została zablokowana przez Administratora Bazy.

Informacje o usłudze

Czy usługa może być dofinansowana?	Tak
Sposób dofinansowania	<ul style="list-style-type: none">wsparcie dla osób indywidualnychwsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników
Rodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Podrodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Dostępność usługi	Otwarta

Numer usługi	2019/07/22/18069/432807		
Cena netto	610,00 zł	Cena brutto	750,30 zł
Cena netto za godzinę	101,67 zł	Cena brutto za godzinę	125,05
Usługa z możliwością dofinansowania	Tak		
Liczba godzin usługi	6		
Termin rozpoczęcia usługi	2019-10-18	Termin zakończenia usługi	2019-10-18

Termin rozpoczęcia rekrutacji	2019-07-22	Termin zakończenia rekrutacji	2019-10-11
Maksymalna liczba uczestników	30		
Kategoria główna KU	Usługi		
Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych	Certyfikaty: Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych		
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	Nie		
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	Nie		
Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?	Tak		

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu	J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.		
Osoba do kontaktu	Grażyna Leśniewska	Telefon	607 281 091
E-mail	glesniewska@hamilton.com.pl		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie z wymaganiami względem dedykowanej czystości powietrza, analiza zagrożeń w powietrzu, sposoby uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

1. Powietrze – wprowadzenie do zagadnienia
2. Wymagania prawne oraz standardów w zakresie higieny powietrza
 - Wymagania prawne – krajowe i unijne
 - Norma ISO 22000:2015
 - Wymagania standardu BRC Food, wydanie 7
 - Wymagania standardu IFS, wydanie 6.1
3. Źródła powietrza w zakładach przemysłu spożywczego
 - Powietrze atmosferyczne

- Sprężone powietrze
 - Gazy techniczne
4. Zanieczyszczenia powietrza- analiza zagrożeń
 - Zanieczyszczenia fizyczne
 - Zanieczyszczenia chemiczne
 - Zanieczyszczenia biologiczne
 5. Zastosowanie powietrza i gazów w przemyśle spożywczym
 - Kryteria czystości powietrza
 - Wentylacja
 - Układ reduktorów
 - Skład powietrza
 - Ciśnienie powietrza
 6. Metody oczyszczania/uzdatniania powietrza produkcyjnego
 - Centrale wentylacyjne
 - Lampy jonizujące
 - Filtry
 7. Kontrola jakości powietrza, analiza wyników
 - 8 Podsumowanie szkolenia, rozdanie zaświadczeń.

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Poznanie wiedzy z zakresu wymagań względem dedykowanej czystości powietrza, analizy zagrożeń w powietrzu, sposobów uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego.

Grupa docelowa

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłową ocenę jakości powietrza, a także pracownicy działów: utrzymania ruchu, produkcji, członkowie zespołów ds. HACCP, audytorzy wewnętrzni.

Materiały dydaktyczne

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, długopis, notes,

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Wykłady z zakresu higieny powietrza w zakładach przemysłu spożywczego	2019-10-18	09:30	14:30	5:00
2	Pytania dot. szkolenia, zakończenie szkolenia, rozdanie zaświadczeń.	2019-10-18	14:30	15:30	1:00

Osoby prowadzące usługę

Lokalizacja usługi

Adres:

Sienna 39

00-121 Warszawa, woj. mazowieckie

Szczegóły miejsca realizacji usługi:

Warunki logistyczne: