

System zarządzania bezpieczeństwem żywności wg standardu IFS Food v.6.1

Usługa archiwalna

Informacje o usłudze

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

Numer usługi	2019/08/22/7913/445756		
Cena netto	950,00 zł	Cena brutto	1 168,50 zł
Cena netto za godzinę	67,86 zł	Cena brutto za godzinę	83,46
Usługa z możliwością dofinansowania	Tak		
Liczba godzin usługi	14		
Termin rozpoczęcia usługi	2020-02-04	Termin zakończenia usługi	2020-02-05
Termin rozpoczęcia rekrutacji	2019-08-23	Termin zakończenia rekrutacji	2019-12-06
Maksymalna liczba uczestników	15		
Kategoria główna KU	Zarządzanie i organizacja		
Kategorie dodatkowe KU	Zarządzanie i organizacja		

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		Doradztwo Gospodarcze PMC Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	
Osoba do kontaktu	Paweł Kamiński	Telefon	+48 61 839 92 24
E-mail	p.kaminski@dgpmc.pl		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Uczestnicy szkolenia poznają treść standardu bezpieczeństwa żywności IFS Food v.6.1. Uczestnicy w wyniku szkolenia będą potrafili interpretować wymagania standardu oraz utrzymywać system zgodny z jego wymaganiami. Uczestnicy zostaną przygotowani do reagowania na pytania i wątpliwości jednostek zewnętrznych weryfikujących zgodność systemu zarządzania z wymaganiami standardu IFS Food v.6.1.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

1. Co to znaczy, że mam system zarządzania bezpieczeństwem żywności? - praktyczne skutki wdrożenia norm.
2. Wymagania HACCP przedstawione przez IFS Food v.6.1
3. Pozostałe wymagania IFS Food v.6.1
4. Definiowanie niezgodności, działań korygujących i zapobiegawczych.
5. Auditowanie SZBŻ

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Uczestnicy szkolenia uzyskają wiedzę na temat wdrażania i stosowania międzynarodowych standardów

bezpieczeństwa żywności wymaganych w obrocie żywnością ze szczególnym uwzględnieniem standardu IFS Food v.6.1. Realizowane w trakcie szkolenia warsztaty będą mogły być realizowane w oparciu o doświadczenia uczestników w ich własnych miejscach pracy.

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla organizacji nie posiadających doświadczenia w SZBŻ. Szkolenie od podstaw.

Materiały dydaktyczne

1. Prezentacja szkoleniowa
2. Materiały warsztatowe

Informacje dodatkowe

Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania szkolenia w przypadku niezgromadzenia wystarczającej liczby uczestników, oraz zamknięcia rekrutacji przed terminem w przypadku wyczerpania limitu miejsc.

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Co to znaczy, że mam system zarządzania bezpieczeństwem żywności? - praktyczne skutki wdrożenia norm. Wymagania HACCP przedstawione przez IFS Food v.6.1	2020-02-04	09:00	16:00	7:00
2	Pozostałe wymagania IFS Food v.6.1 Definiowanie niezgodności, działań korygujących i zapobiegawczych. Auditowanie SZBŻ	2020-02-05	09:00	16:00	7:00

Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	Monika Stankiewicz
Obszar specjalizacji	Bezpieczeństwa żywności Zarządzanie jakością Bezpieczeństwo i Higiena Pracy Zarządzanie Środowiskowe

Doświadczenie zawodowe	Konsultant w zakresie systemów zarządzania od 2015 roku.
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	Lider projektów wdrożeniowych w zakresie bezpieczeństwa żywności
Wykształcenie	Mgr inż. Towaroznawstwa spec. Kształowanie jakości produktów spożywczych Inż. Towaroznawstwa spec. Zarządzanie jakością

Lokalizacja usługi

Adres: 42-300 Myszków, woj. śląskie Szczegóły miejsca realizacji usługi: Szkolenie odbędzie się w siedzibie Klienta	Warunki logistyczne:
--	----------------------