



Auditor wewnętrzny IFS Food - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2024/05/10/115503/2146027

4 840,00 PLN brutto

4 840,00 PLN netto

151,25 PLN brutto/h

151,25 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 29.07.2024 do 31.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Finanse i bankowość / Audyt
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do: Kandydatów na auditorów wewnętrznych, pełnomocników SZJ, pracowników działów jakości firm produkcyjnych, kierownictwa średniego szczebla, osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w dziale jakości firmy produkcyjnej lub kierownictwa firmy, ale nie posiadających uprawnień auditora wewnętrznego jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje auditora wewnętrznego standardu IFS Food.</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „AUDITOR WEWNĘTRZNY IFS Food – szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje do samodzielnego prowadzenia procesu auditów wewnętrznych w zakresie standardu IFS Food.

Celem szkolenia jest zdobycie kwalifikacji do prowadzenia auditów wewnętrznych IFS Food, tj. wiedzy i umiejętności do samodzielnego zaplanowania i przeprowadzenia auditu oraz kompetencji społecznych niezbędnych w pracy audytora.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia oraz specyficzne wymagania IFS Food	<ul style="list-style-type: none">-Definiuje Czym jest system IFS Food-Wyjaśnia podstawowe pojęcia IFS Food-Wskazuje kogo obowiązuje system IFS Food-Omawia specyficzne wymagania IFS Food	Test teoretyczny
Charakteryzuje wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności	<ul style="list-style-type: none">-Wymienia najważniejsze akty obowiązujące w Polsce w zakresie bezpieczeństwa żywności, zakres ich stosowania-Omawia wymogi w zakresie bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny
Omawia zagadnienia dotyczące powiązań z systemem HACCP	<ul style="list-style-type: none">-Definiuje czym jest system HACCP-Omawia wymagania systemu HACCP	Test teoretyczny
Wskazuje i opisuje metody i techniki audytowania	<ul style="list-style-type: none">-Omawia: prowadzenie rozmowy z audytowanym, przegląd dokumentacji, obserwację-Przygotowuje listę pytań-Dopasowuje audit do własnej organizacji-Wyjaśnia dlaczego audit wewnętrzny, w tym wnioski po audicie tworzą wartość dodaną w organizacji;-Omawia IFS Food jako kryteria auditu wewnętrznego	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Samodzielnie planuje i przeprowadza audit</p> <p>Dokumentuje wyniki auditu</p> <p>Samodzielnie i bezpiecznie wykonuje czynności zawodowe, pracę wykonuje w taki sposób stale aby podnosić jej poziom</p>	<p>-Określa zakres audytu, audytowane obszary/produkty/procesy</p> <p>-Omawia proces doboru próby</p> <p>-Określa czas potrzebny do przeprowadzenia audytu</p> <p>-Przeprowadza audit wewnętrzny (w tym ocenia zgodność dokumentacji z wymaganiami normy, sprawdza, jak wybrany obszar jest realizowany w odniesieniu do zgodności z przyjętą dokumentacją systemową, prowadzi wywiady z pracownikami)</p> <p>-Omawia realizację działań poaudytowych (działania korygujące w odniesieniu do stwierdzonych podczas audytu wewnętrznego niezgodności)</p> <p>-Opracowuje raport z audytu</p> <p>-Określa umiejętności i kompetencje niezbędne w wykonywaniu zadań audytora</p> <p>-Analizuje własne kompetencje</p> <p>-Kontroluje jakość wykonanych zadań zawodowych</p> <p>-Planuje kierunki uczenia się i doskonalenia zawodowego na stanowisku pracy</p> <p>-Wykorzystuje różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych na stanowisku pracy</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Stosuje zasady właściwego, etycznego zachowania i komunikacji</p>	<p>-Stosuje narzędzia skutecznej komunikacji;</p> <p>-Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>-Przestrzega zasad prawidłowej komunikacji w otoczeniu zawodowym</p> <p>-Wymienia uniwersalne zasady kultury osobistej i etyki zawodowej</p> <p>-Rozpoznaje przypadki naruszania zasad etyki zawodowej</p> <p>-Używa form grzecznościowych w komunikacji ustnej i pisemnej</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

Osiągnięcie kwalifikacji sprawdz. jest po przepr. walidacji oraz formalnie potwierdz. przez instytucję uprawnioną do certyfikowania (egzamin międzynarodowej instytucji certyfikującej).

Dokument po zdaniu egzaminu jest podstawą do zatrudnienia na stanowisku audytora wewn. i bez niego nie jest możliwe

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK - certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców danej branży/ sektora

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	LLOYD'S REGISTER
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	LLOYD'S REGISTER
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do: Kandydatów na auditorów wewnętrznych, pełnomocników SZJ, pracowników działów jakości firm produkcyjnych, kierownictwa średniego szczebla, osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających podstawowe doświadczenie w dziale jakości firmy produkcyjnej lub kierownictwa firmy, ale nie posiadających uprawnień auditora wewnętrznego jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje auditora wewnętrznego standardu IFS Food.

Ramowy program:

1. Podstawowe definicje, pojęcie IFS Food.
2. Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności.
3. Powiązania z systemem HACCP.
4. Wymagania IFS Food widziane oczami auditora.
5. Specyficzne wymagania IFS Food.
6. Zasady i technik audytowania:
 - a. planowanie auditu;
 - b. przygotowanie listy pytań;
 - c. dopasuj audit do własnej organizacji;

- d. wartość dodana auditu wewnętrznego;
- e. IFS Food jako kryteria auditu wewnętrznego;
- f. zasady i technik audytowania;
- g. dokumentowanie wyników auditu;
- h. weryfikacja działań korygujących.

7. Przebieg auditu certyfikującego.

8. Podsumowanie.

Szkolenie zaplanowano na 32 godz. szkoleniowe/dydaktyczne (1 godz. szkoleniowa/ dydaktyczna = 45 min)

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Minimalna liczba osób na szkoleniu: 7

Maksymalna liczba osób na szkoleniu: 12

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących. W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 840,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 840,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	151,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	151,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały szkoleniowe np. skrypty.

Każda osoba, która ukończy szkolenie (min. 80% obecności na zajęciach) otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które dadzą egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez zewnętrzną jednostkę egzaminującą i certyfikującą (LLOYD'S REGISTER), Certyfikat, potwierdzający uzyskane kwalifikacje.

Szkolenie prowadzone jest w godz szkoleniowych/ dydaktycznych, tj. 1 godz. = 45 min.

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail biuro@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200