



Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280011

795,81 PLN brutto

647,00 PLN netto

132,64 PLN brutto/h

107,83 PLN netto/h

J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 25.11.2024 do 25.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kadry zarządzającej, technologów, menadżerów produkcji, pracowników działów jakości i laboratoriów, innych osób zainteresowanych tematyką szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	18-11-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	6
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

Warsztaty mają na celu zapoznanie się z wymaganiami i narzędziami pozwalającymi zrozumieć i zbadać poziom i kultury bezpieczeństwa żywności. W trakcie warsztatów liczne ćwiczenia umożliwiające:

- Zrozumieć istotę tematu, oraz otoczenie kultury bezpieczeństwa żywności;

- Poznanie możliwości pomiaru kultury bezpieczeństwa żywności;
- Wyznaczenie kierunku działania – planu budowania kultury bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie zasad kultury bezpieczeństwa żywności.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena realizacji i zaplanowania działań z zakresu kultury bezpieczeństwa żywności.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z opisem efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem przeprowadzenia walidacji w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem zastosowania rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Kultura bezpieczeństwa żywności – definiowanie, geneza

- Kultura bezpieczeństwa żywności
- 5 poziomów kultury bezpieczeństwa żywności
- Systemy zarządzania a kształtowanie kultury bezpieczeństwa żywności
- Ćwiczenia

2. Wymagania prawa żywnościowego oraz standardów bezpieczeństwa żywności

- Rozporządzenie Komisji UE 2021/382 z dnia 3 marca 2021r. zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr852/2004
- Codex Alimentarius
- BRC GS
- IFS Food
- FSSC 22000

3. Poziom kultury bezpieczeństwa żywności

- Studium przypadku - Case Study

4. Cykl rozwoju kształtowania kultury bezpieczeństwa żywności
5. Etapy wdrażania kultury bezpieczeństwa żywności
 - Ćwiczenia
 - Studium przypadku - Case Study .
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 wykłady	Marta Ciołkowska	25-11-2024	09:00	15:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	795,81 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	647,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	132,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	107,83 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Ciołkowska

Absolwentka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie na wydziale Nauki o Żywności na kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka oraz Towaroznawstwo, oraz studiów podyplomowych na wydziale ekonomicznym: Manager Jakości. Audytor niemalże wszystkich branż systemów zarządzania jakością w tym IFS i BRC z wieloletnim stażem pracy w przemyśle spożywczym, a także standardów IFS Logistic i IFS Broker; audytor standardów sieciowych. Wieloletni trener i szkoleniowiec oraz kalibrator audytorów w zakresie systemów zarządzania jakością i ekspert

merytoryczny z pasją do
prowadzenia szkoleń.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej wysyłane na maile uczestnika.

Warunki uczestnictwa

Wypełnienie, akceptacja i przesłanie formularza zgłoszeniowego - plik .doc lub zgłoszenie ze strony internetowej:

<https://hamilton.com.pl/oferta/szkolenia/harmonogram-szkolen/>

Informacje dodatkowe

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Link na spotkanie przesyłane na maile uczestnika.

Warunki techniczne

Szkolenie jest realizowane przez platformę MS ZOOM lub TEAMS.

Zalecane wymagania techniczne:

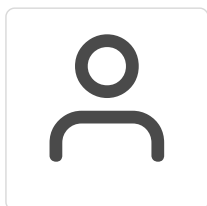
- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy)
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)
- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD)
- Mikrofon i głośniki lub słuchawki

Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć do szkolenia – prosimy jednak o ewentualne konsultacje z państwa informatykami, czy uruchomienie platformy zoom nie jest zablokowane.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika przed szkoleniem oraz wpisanie imienia i nazwiska (ewentualnie dedykowanego pod wydarzenie hasła) w oknie logowania.

Ważność linku - do zakończenia szkolenia wg. harmonogramu szkolenia.

Kontakt



Anna Sendra

E-mail szkolenia@jsh.com.pl

Telefon (+48) 695 145 092