



J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



Zasady utrzymania ruchu wraz z nadzorowaniem maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym w kontekście wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280033

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 15.11.2024 do 15.11.2024

795,81 PLN brutto

647,00 PLN netto

159,16 PLN brutto/h

129,40 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do menadżerów produkcji, technologów, brygadzystów, mistrzów oraz pracowników działów utrzymania ruchu.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	08-11-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	5
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

Nabycie wiedzy i umiejętności pozwalających na zgodne ze standardami IFS Food, BRC GS Food, FSSC, ISO nadzorowanie maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym oraz utrzymanie ruchu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie zasad nadzorowania maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym oraz utrzymanie ruchu.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi.	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

1. Zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności związane z parkiem maszynowym.
2. Wymagania standardów BRC, IFS, FSSC 22000 w zakresie nadzorowania maszyn i utrzymania ruchu.
3. Zasady higieny dla pracowników działu utrzymania ruchu.
4. Wymagania sanitarne dla wyposażenia technicznego w przemyśle spożywczym.
5. Środki wykorzystywane w eksploatacji urządzeń dla branży spożywczej.
6. Zasady utrzymania porządku i higieny w warsztacie.
7. Planowanie i harmonogramowanie w utrzymaniu ruchu.
8. Zasady prowadzenia przeglądów, konserwacji i napraw w obszarze produkcyjnym.
9. Analiza przyczynowo-skutkowa awarii maszyn i urządzeń.
10. Sporządzenia dokumentacji w obszarze utrzymania ruchu:
 - plany konserwacji urządzeń
 - deklaracje zgodności i atesty
 - dokumentacja techniczno-ruchowa
11. 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 wykład	Sławomir Leśniak	15-11-2024	10:00	15:00	05:00

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	159,16 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,40 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Sławomir Leśniak

Audytor wewnętrzny zintegrowanego systemu FSSC 22000; Lean Manufacturing; HACCP, TPM, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, GMP, GHP, KAIZEN, 5S. Ukończony Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Długoletnie doświadczenie w branży spożywczej na stanowiskach kierowniczych. Znajomość praktyczna tematu szkolenia

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