

SZKOLENIE ON- LINE **„HIGIENA POWIETRZA W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO”**

Szkolenia on-line skierowane są do osób, które chcą odbyć pełnowartościowe szkolenie w czasie rzeczywistym bez potrzeby wychodzenia z domu lub biura.

87 ON-LINE

TECHNIKI I METODY:

wykłady, analiza przykładów, wymiana doświadczeń

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

Szkolenia organizowane są w czasie rzeczywistym. Aby skorzystać ze szkolenia on-line nie jest wymagane specjalne oprogramowanie. Wystarczy mieć komputer stacjonarny lub notebook wyposażony w mikrofon, głośniki i dostęp do Internetu (zalecamy przeglądarkę Chrome).

CEL / OPIS SZKOLENIA:

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

UCZESTNICZY SZKOLENIA:

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

PROGRAM SZKOLENIA:

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 8
 - Wymagania standardu IFS Food, wydanie 7
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. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Trenerem szkolenia jest doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych.

TERMINY SZKOLENIA:

05.02.2021

16.04.2021

27.09.2021

16.12.2021

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok. 5 godzin

AGENDA:

10:00 – 11:30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line

15:00 podsumowanie, zakończenie

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA ON-LINE:

Przed szkoleniem

Każdy uczestnik otrzyma na swój e-mail, zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej.

Wszystkie instrukcje niezbędne do połączenia zostaną wysłane na adres e-mail.

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz asystenta Działu Szkoleń J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

Szkolenie transmitowane jest **na żywo**, uczestnicy mogą zadawać pytania,, prosić o wskazówki, można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności ani lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Po szkoleniu Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej.

Oryginał zaświadczenia / certyfikatu w wersji elektronicznej wysyłany jest na adres mailowy wskazany przez Uczestnika szkolenia.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia on-line. Najpóźniej w dniu szkolenia do godz. 09:00 do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie. W razie pytań prosimy o kontakt: szkolenia@hamilton.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

450 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej .

Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym, zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.