

SZKOLENIE

„GLOBAL G.A.P. WERSJA 6. ZMIANY I NOWE WYMAGANIA.”

WYKŁADY, INTERPRETACJA WYMAGAŃ, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 227 DSZ

CEL/ OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z zakresem funkcjonowania standardu GLOBAL G.A.P. oraz poznanie zmian, które zaistniały w procesie certyfikacji standardu w wersji 6.0. na szkoleniu przedstawione będzie także porównanie listy kontrolnej GLOBAL G.A.P. v.6.0 Smart i wersji GLOBAL G.A.P. v.6.0 GFS.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz audytorów wewnętrznych w zakładach produkujących żywność, osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Idea funkcjonowania standardu GLOBAL G.A.P.
2. Zmiany w procesie certyfikacji standardu w wersji 6.0 (zakresy i kategorie produktów, terminy, przygotowanie do zmian).
3. Dwie edycje GLOBALG.A.P.: IFA v.6 SMART i IFA v.6 GFS; różnice w wymaganiach, dla kogo dedykowane, proces certyfikacji.
4. Podejście holistyczne do zarządzania - wymagania w zakresie zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska i dobrostanu zwierząt.
5. Omówienie nowym wymagań w zakresie QMS (Zasady Systemu Zarządzania Jakością).
6. Omówienie zmian w liście kontrolnej dla producentów Owoców i Warzyw – wymagania w gospodarstwach.
7. Porównanie listy kontrolnej GLOBALG.A.P. v.6.0 Smart i wersji GLOBALG.A.P. v.6.0 GFS.
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Mateusz Woźniak - Doktor nauk rolniczych w zakresie przechowywalności owoców. Absolwent Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu SGGW, w Katedrze Sadownictwa ukończył studia magisterskie i obronił doktorat. Od roku 2004 związany z firmą Freshmazovia.com Spółka Jawna zajmującej się doradztwem i wdrażaniem systemów jakości. Obecnie na stanowisku Dyrektora Działu Szkoleń i Doradztwa, Inspektor i Audytor wewnętrzny w zakresie standardu GLOBAL G.A.P., wieloletni wykładowca szkoleń z zakresu stosowania środków ochrony roślin oraz integrowanej produkcji rolnej.

Małgorzata Olesińska - absolwentka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wydział Technologii Żywności, specjalizacja Analiza i ocena jakości żywności. Ukończyła studia podyplomowe w zakresie zarządzania jakością (Szkoła Główna Handlowa w Warszawie) oraz Integrowanej produkcji rolniczej (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie). Zawodowo od lat zajmuje się doradztwem i wdrażaniem systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, szkoleniami oraz audytami wewnętrznymi standardów GLOBALG.A.P., BRCGS, IFS i innych.



TERMINY:**23.02.2026****13.04.2026****25.08.2026****28.10.2026****18.12.2026**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 12.00 - rozpoczęcie szkolenia

12:00 - 12:15 – przerwa

12:15 -14:15 cd. szkolenia

14:15 - podsumowanie, zakończenie szkolenia.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****639,00 zł netto + VAT 23 %**

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

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .**

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Dru ga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.



Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

