

SZKOLENIE

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

WYKŁADY

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 GLOBALG.A.P. v.6.0 Smart i wersji GLOBALG.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.: IFAv6 SMART i IFA v6 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 nowych 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. Podsumowanie szkolenia, pytania.

TRENER:

Zbigniew Oczadły - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywienia i żywności – chemii i analizy żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności).

Wykładowca z zakresu prawa żywnościowego oraz wymagań standardów BRC i IFS w ramach studiów podyplomowych na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Audytor wiodący w zakresie standardów BRC Food, IFS Food, FSSC 22000 oraz GLOBALG.A.P.; audytor systemów ISO 9001, ISO 22000 oraz HACCP. Wykształcenie pedagogiczne, wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń między innymi z zakresu prawa żywnościowego, wymagań standardów sieciowych, audytów wewnętrznych.

Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych.

Mateusz Woźniak - Doktor nauk rolniczych w zakresie przechowalnictwa 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 GLOBALG.A.P, wieloletni wykładowca szkoleń z zakresu Stosowania środków ochrony roślin oraz Integrowanej Produkcji Rolnej.

TERMINY:

08.03.2024 – szkolenie on-line

13.05.2024 – szkolenie on-line

13.09.2024 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

10:00 – 12.00 rozpoczęcie szkolenia on-line

12:00 - 12:15 – przerwa

12:15 -14:15 cd. szkolenia on-line

14:15 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

540,00 zł netto + VAT 23 %

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

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy 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.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i 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 zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.

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