

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.

UCZESTNICZY 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 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. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENERZY:

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

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

GLOBALG.A.P, wieloletni wykładowca szkoleń z zakresu stosowania środków ochrony roślin oraz integrowanej produkcji rolnej.

TERMINY:

24.01.2025

04.04.2025

14.10.2025

15.12.2025

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

589,00 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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy 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 telefon: 58/ 766 99 46.

