

SZKOLENIE

„ZARZĄDZANIE ZMIANĄ W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI. WALIDACJA, PRZEGLĄD, WERYFIKACJA PLANU HACCP I INNYCH PROCESÓW”

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 283 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie zarządzania zmianą w kontekście systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- liderów i członków zespołu HACCP,
- osób zaangażowanych w zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz osób odpowiedzialnych za poszczególne obszary w zakładach,
- audytorów wewnętrznych systemów zarządzania jakością,
- każdej osoby, chcącej nabyć lub poszerzyć wiedzę i umiejętności w zakresie tematyki szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Bezpieczeństwo żywności w kontekście idei zmiany.
2. Wymagania standardów zarządzania w zakresie zmiany, jako elementu doskonalenia.
3. Cykl wdrażania zmiany:
 - Informacja inicjująca zmianę – zarządzania,
 - Przegląd planu HACCP i/lub innych danych w organizacji,
 - Gromadzenie i analiza danych,
 - Ocena ryzyka,
 - Komunikacja,
 - Wdrażanie zmiany,
 - Walidacja rozwiązań,
 - Weryfikacja.
4. Rola zespołu ds. bezpieczeństwa żywności w zarządzaniu zmianą.
5. Błędy popełniane w zarządzaniu zmianą i możliwość ich zapobiegania.
6. Case studies – warsztaty.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Długoletni wykładowca



Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

TERMINY:

17.03.2025

27.10.2025

AGENDA SZKOLENIA :

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

699,00 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 W TRYBIE 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 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.

