

SZKOLENIE**„ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM HACCP – JAK SKUTECZNIE PRACOWAĆ W ZESPOLE
W OPARCIU O ZASADY PRACY ZESPOŁOWEJ?”**

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 285 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia doskonalenia warsztatu w aspekcie zarządzania zespołem HACCP i zrozumienie roli oraz wpływu wyników pracy zespołu na skuteczność zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacji.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- liderów i członków zespołów bezpieczeństwa żywności (HACCP) w firmach,
- 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,
- innych osób, chcących poszerzyć lub zdobyć wiedzę z zakresu szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. System HACCP i rola zespołu, zgodnie z wymaganiami Codex Alimentarius.
2. Tworzenie struktury zespołu ds. bezpieczeństwa żywności (formuła, kompetencje, odpowiedzialności, obowiązki, itd.).
3. Zadania zespołu ds. bezpieczeństwa żywności (planowanie, gromadzenie i analiza danych, analiza zagrożeń i ocena ryzyka, przeglądy).
4. Przywództwo i kierowanie zespołem: Rola lidera i zadania lidera w zespole ds. bezpieczeństwa żywności.
5. Metody pracy zespołowej (rozwój zespołu; cele; wzmacnianie efektywności zespołu, budowanie relacji, motywowanie, delegowanie uprawnień, itp.).
6. Komunikacja w zespole (komunikacja jednostronna i dwustronna; systemy poznawcze i ich wpływ na zrozumienie drugiej strony; znaczenie komunikacji werbalnej niewerbalnej; efekt Apollo, itp.).
7. Patologie pracy zespołowej i metody radzenia sobie z nimi.
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczone 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:**26.03.2026 – szkolenie on-line****14.10.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

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

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****749,00 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.

TRYB STACJONARNY**980,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

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.

Drużga 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.

