

SZKOLENIE „NARZĘDZIA UŁATWIAJĄCE PRACĘ DZIAŁU JAKOŚCI”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 289 ZA

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie z narzędziami wspomagającymi i optymalizującymi pracę działu jakości a także upublicznianie informacji i danych pozyskanych przez dział jakości w zakładach przemysłu spożywczego.

W trakcie szkolenia zaplanowane są ćwiczenia, stąd należy mieć możliwość koncentracji na realizowanych zadaniach oraz możliwość pracy w breakoutroom'ach – poprzez włączenie mikrofonu i kamery.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do kadry kierowniczej zakładów, pracowników wyższego szczebla działów jakości i zespołów ds. jakości/bezpieczeństwa żywności/HACCP odpowiedzialnych za budowanie kultury bezpieczeństwa żywności oraz kultury organizacyjnej w zakładzie, a także audytorów wewnętrznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Dział jakości w certyfikowanych systemach jakości.
2. Zakres zadań i odpowiedzialności działu jakości - obszary pracy działu jakości w zakładzie przemysłu spożywczego – ćwiczenie.
3. Cele stosowania narzędzi – wprowadzenie do zagadnienia:
 - Dokumentowanie wyników pracy,
 - Powiązania wyników pracy z innymi,
 - Analiza wyników pracy,
 - Komunikowanie wyników pracy.
4. Narzędzia ułatwiające prace działu jakości w poszczególnych obszarach.
 - Aplikacje,
 - Programy komputerowe – biurowe,
 - Programy gospodarki magazynowej.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Trenerem szkolenia jest doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych. Doświadczenie jako Quality Manger w przemyśle mięsny, mleczny, cukierniczym, warzywno-owocowym, chłodniczym, gastronomicznym, logistycznym.

TERMIN:

08.10.2025

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

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

449,00 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 opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Materiały szkoleniowe zostaną wysłane po szkoleniu. Ich ostateczny kształt będzie zależał od tego co grupa wypracuje.

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.

