

## SZKOLENIE

### „ZARZĄDZANIE KONFLIKTEM W ZESPOLE”

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 291 ZA

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest nabycie umiejętności zarządzania w przypadku konfliktów w zespole, zarówno w zespole pracowniczym działów, zespole projektów wdrożeniowych, jak i w zespole tworzonym na gruncie niezawodowym.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- Liderów zespołów i członków zespołów,
- Kadry menadżerskiej,
- Pracowników i kierowników działów oraz osób odpowiedzialnych za poszczególne obszary w zakładach,
- Każdej osoby, chcącej poszerzać lub nabyć wiedzę i umiejętności w tematyce szkolenia.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Konflikt – rozumienie pojęcia i istoty konfliktów.
2. Strony w konflikcie.
3. Rodzaje konfliktów, fazy konfliktów.
4. Obszary konfliktów – przyczyny (czynniki generujące konflikty, zachowania ludzi, koło konfliktów, analiza przyczyn konfliktów, itp.).
5. Metody zapobiegania konfliktom w zespole (ograniczanie negatywnym skutkom, twórczy konflikt, konstruktywna krytyka, porozumienie bez przemocy, relacje, współodpowiedzialność).
6. Psychospołeczne uwarunkowania konfliktów (Style funkcjonowania społecznego i ich wpływ na powstawanie konfliktów, analiza typologii osobowości, style komunikacji, bariery komunikacyjne, itp.).
7. Strategie reagowania na konflikt.
8. Metody i techniki zarządzania konfliktem na poziomie zespołu i na poziomie indywidualnym ( techniki win-win, konstruktywny feedback, techniki rozwiązywania konfliktów, asertywność, itp.).
9. Orientacja na rozwiązania w konflikcie – metody i techniki.
10. 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:****08.04.2025****26.11.2025****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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

