

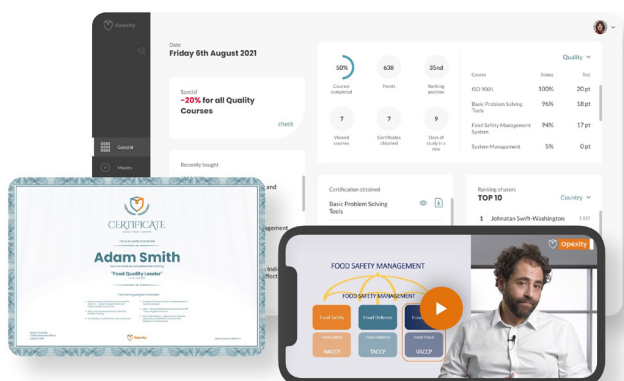
# CERTYFIKOWANE SZKOLENIE FOOD QUALITY LEADER

LUQAM we współpracy z innowacyjną platformą Opexity prezentują szkolenie Food Quality Leader. Program szkoleniowy Food Quality Leader to 35-godzinny cykl spotkań na żywo z trenerami LUQAM, przeplatany z lekcjami w formie wideo na nowoczesnej platformie

szkoleniowej Opexity. Podczas trzymiesięcznego kursu, wspólnie z ekspertami z branży żywnościowej, przejdziesz przez 6 modułów szkoleniowych, które pozwolą Ci zdobyć fachową wiedzę z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności.

Zapisz się na:

[opexity.com/set/food-quality-leader](https://opexity.com/set/food-quality-leader)



Informacje

## Informacje o szkoleniu

- 2 certyfikaty
- 41 lekcji wideo online
- 6 modułów szkoleniowych
- 3 miesięczny czas trwania szkolenia
- Hybrydowa forma szkolenia
- Indywidualne konsultacje z Trenerem
- 3 spotkania "na żywo" z Trenerem (online)
- Testy potwierdzające zdobytą wiedzę
- Możliwość monitorowania postępów w nauce

## Dlaczego Food Quality Leader z LUQAM?

- Prowadzący szkolenie i autorzy lekcji to doświadczeni eksperci z doświadczeniem w pracy w branży spożywczej.
- Możliwość skorzystania z indywidualnych konsultacji z Trenerem.
- Hybrydowa forma szkolenia pozwala na realizację szkolenia we własnym tempie, w dowolnym miejscu i czasie.
- Dostęp do nowoczesnej platformy e-learningowej z materiałami szkoleniowymi.
- Kurs wzbogacony jest licznymi warsztatami i praktycznymi case study, ułatwiającymi przyswajanie wiedzy.
- Zdobytą wiedza poświadczona jest eksperckimi certyfikatami – w języku polskim i angielskim.

Dlaczego?

## Cena

~~2590 zł netto + VAT~~

**1280 zł netto + VAT**

Ceny w przypadku zniżek korporacyjnych ustalane są indywidualnie.  
Zachęcamy do kontaktu!

# PROGRAM PROGRAM SZKOLENIA

## 01 Wstęp do zarządzania systemowego

- **Szkolenie na żywo z trenerem (1/3),**
- Przegląd norm i standardów w przemyśle spożywczym – HACCP, ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC,
- Omówienie procesu certyfikacji systemów,
- Wytyczne dotyczące auditowania systemów zarządzania – ISO 19011 (zarządzanie programem auditów, przeprowadzanie auditu, kompetencje i ocena auditorów, identyfikowanie, klasyfikowanie i opisywanie niezgodności),
- Omówienie definicji dotyczących systemowego zarządzania jakością,
- Zarządzanie ryzykiem w organizacji – identyfikacja, ocena i analiza ryzyka.

## 02 Wymagania ISO 9001

- Korzyści z wdrożenia ISO 9001 dla organizacji i jej interesariuszy,
- Kontekst organizacji, zaangażowanie najwyższego kierownictwa oraz planowanie z uwzględnieniem ryzyk i szans,
- Zasoby ludzkie i infrastrukturalne w systemie zarządzania jakością,
- Działania operacyjne w praktyce,
- Ocena skuteczności działań, stabilności procesów oraz poziomu zadowolenia klienta,
- Działania korygujące, ocena przydatności, adekwatności i skuteczności systemu zarządzania jakością jako elementy procesu ciągłego doskonalenia.

## 03 Systemy zarządzania w branży spożywczej

- System HACCP oraz jego fundamenty – Dobra Praktyka Produkcyjna (ang. GMP) i Dobra Praktyka Higieniczna (ang. GHP),
- Wdrażanie i funkcjonowanie systemu HACCP,
- Oszustwa na żywności (Food Fraud), bezpieczeństwo żywności (Food Safety) i ochrona produktów żywnościowych (Food Defense),
- Omówienie zagadnień VACCP (Krytyczne punkty kontrolne oceny zagrożenia) i TACCP (Punkty kontroli krytycznej podatności na ataki),
- Podobieństwa i różnice pomiędzy ISO 22000 a ISO 9001,
- Omówienie wymagań standardów sieciowych IFS i BRC,
- **Szkolenie na żywo z trenerem (2/3).**

## 04 Problem Solving

- Metoda służąca zapobieganiu błędom - Poka Yoke,
- Metody Problem Solving - praktyczne przykłady wykorzystania narzędzi jakościowych,
- Statystyczna kontrola procesu (SPC) - zbiór metod optymalizacji procesów i ich doskonalenie za pomocą wybranych narzędzi statystycznych,
- Omówienie budowy i rodzajów kart kontrolnych,
- Tworzenie kart kontrolnych i praktyczne przykłady ich zastosowania,
- 6 zasad, służących wykrywaniu braku statystycznej kontroli procesów.

## 05 Zarządzanie systemowe w praktyce

- **Szkolenie na żywo z trenerem (3/3),**
- HACCP – warsztaty z uczestnikami kursu - analiza zagrożeń, wyznaczenie CP i CCP,
- ISO 22000 – warsztaty z uczestnikami kursu - monitorowanie CCP i sytuacje kryzysowe,
- Wymagania ISO 22000, standardów IFS i BRC związane z auditami wewnętrznymi,
- Case study – proces auditu wewnętrznego, przygotowanie raportu z auditu, opis niezgodności, działania poauditowe.

## 06 Kompetencje miękkie w zarządzaniu

- Jak być dobrym liderem, czyli efektywne zarządzanie zespołem, przywództwo i skuteczna komunikacja,
- Formowanie się zespołu i fazy jego rozwoju,
- Kompetencje członków zespołu i budowanie autorytetu,
- Metody skutecznego słuchania i formułowania komunikatów.

# PROWADZĄCY SZKOLENIA PROWADZĄ



Anna Pawlik

*Trenerka ds. branżowych systemów zarządzania oraz optymalizacji procesów produkcyjnych*

Specjalistka w zakresie szkoleń oraz wdrożeń ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, ISO 13485, jak również filozofii i narzędzi Lean Management. Zdobywała doświadczenie zawodowe m.in. jako Lider Produkcji w grupie Carlsberg. Uczestniczy we wprowadzaniu na rynek nowych, innowacyjnych wyrobów medycznych. Doskonale odnajduje się w efektywnym powiązaniu wymagań poszczególnych systemów ze specyfiką produkcyjną. Prowadząca zajęcia na studiach podyplomowych Menadżer Jakości i Bezpieczeństwa Żywności na Uczelni Łazarskiego w Warszawie i Wyższej Szkole Zarządzania i Bankowości w Krakowie.



Izabela Górecka

*Konsultantka ds. systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności*

Specjalistka w zakresie wdrażania, utrzymywania i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, takich jak ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, BRC. Doświadczony Auditor obszaru produkcyjnego i dostawców, jak również jako strona audytowana i kontrolowana przez zewnętrzne sieci spożywcze oraz instytucje państwowe. Swoje doświadczenie zdobywała również jako Pełnomocnik Systemu Zarządzania oraz Kierownik Produkcji, a także poza sektorem spożywczym - jako Dyrektor Ośrodka Badań. Prowadząca zajęcia na studiach podyplomowych Menadżer Jakości i Bezpieczeństwa Żywności na Uczelni Łazarskiego w Warszawie i Wyższej Szkole Zarządzania i Bankowości w Krakowie.



Bartłomiej Tomczyński

*Konsultant LUQAM w zakresie narzędzi optymalizacyjnych*

Specjalista w zakresie narzędzi Lean Management, doświadczony Auditor Ligi Mistrzów 5S. Swoje doświadczenie zdobywał m.in. na stanowiskach, takich jak Koordynator Lean Manufacturing, Kierownik zmiany, Inżynier rozwoju procesów. Do jego głównych zadań należało m.in. wdrażanie i koordynacja systemów usprawniających produkcję z zakresu Lean Manufacturing, czy analiza procesów produkcyjnych. Wykładowca w Wyższej Szkole Zarządzania i Bankowości w Krakowie oraz na uczelni Łazarskiego w Warszawie na studiach podyplomowych Menadżer Jakości i Bezpieczeństwa Żywności oraz na kierunku Lean Sigma Academy.

## Kontakt



Anna Banyś

+48 730 822 627

[contact@opexity.com](mailto:contact@opexity.com)