

HARMONOGRAM SZKOLEŃ OTWARTYCH NA ROK 2020

LIPIEC – WRZESIEŃ

TEMAT SZKOLENIA	LIPIEC	SIERPIEŃ	WRZESIEŃ	LICZBA DNI	MIEJSCE	CENA (NETTO)
SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ						
Wymagania systemu ISO 9001:2015	6		16	1	Szkolenie online	1060
Auditor systemu zarządzania jakością ISO 9001:2015		25-26		2	Szkolenie online	1060
Szacowanie ryzyka w odniesieniu do norm: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 i ISO 31000:2012			23	2	Szkolenie online	1060
SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ W BRANŻY MOTORYZACYJNEJ						
Wymagania standardu IATF 16949:2016	9			1	Szkolenie online	625
Auditor wewnętrzny IATF 16949:2016		26-27		2	Szkolenie online	1060
Kierunki zmian w wymaganiach FMEA - nowe wydanie FMEA, 1 edycja 2019 - NOWOŚĆ!	30		8	2	Szkolenie online	1060
SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM I HIGIENĄ PRACY						
ISO 45001 a PN-N 18001 i BS OHSAS 18001 – różnice i podobieństwa	14-15		23-24	2	Szkolenie online	1060
Auditor wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy ISO 45001		28-29		2	Szkolenie online	1060
SYSTEM ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKIEM						
Wymagania normy ISO 14001:2015	20			1	Szkolenie online	680
Auditor wewnętrzny systemu zarządzania środowiskowego ISO 14001:2015			17-18	2	Szkolenie online	680
SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ						
Praktyczne podejście do zarządzania energią w świetle wymagań normy ISO 50001:2018	6			1	Szkolenie online	560
Auditor wewnętrzny systemu zarządzania energią wg ISO 50001:2018		22-23		2	Szkolenie online	1060
SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI						
Sytuacje kryzysowe, Food defence i zapobieganie fałszowaniu żywności	7			1	Szkolenie online	500
BRC Food wersja 8 - wymagania i zagrożenia		12		1	Szkolenie online	500
Kierunki zmian w wymaganiach IFS wersja 7			22	1	Szkolenie online	500
Auditor wewnętrzny systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w obszarze BRC i IFS			29-30	2	Szkolenie online	960
Znakowanie żywności – praktyczna interpretacja obowiązujących wymagań prawnych	22			1	Szkolenie online	500
Audit drugiej strony - Zarządzanie dostawcami w obszarze branży spożywczej - auditowanie i ocena - NOWOŚĆ!			15-16	2	Szkolenie online	960
System zarządzania jakością i bezpieczeństwem opakowań do żywności - wymagania BRC GS Packaging Materials, wersja 6		29		1	Szkolenie online	500
Strefy ryzyka w branży spożywczej – doskonalenie systemu HACCP	27			1	Szkolenie online	500
FAMI QS wersja 6.0 – omówienie i interpretacja wymagań			10	1	Szkolenie online	500
Auditor wewnętrzny systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w obszarze FSSC 22000	21-22			2	Szkolenie online	960
Kultura bezpieczeństwa żywności – NOWOŚĆ!		4-5	23-23	2	Szkolenie online	960
Global G.A.P. łańcuch dostaw produkty świeże – NOWOŚĆ!		27		1	Szkolenie online	500

Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podatek VAT.