



SZKOLENIE 1-DNIOWE

KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ – KSZTAŁTOWANIE ZACHOWAŃ PROJAKOŚCIOWYCH WŚRÓD PRACOWNIKÓW ZAKŁADÓW BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Uczestnicy szkolenia dowiedzą się:

| Jakie postawy i zachowania warto wzmocnić wśród pracowników organizacji? | Jakie aktywności i inicjatywy warto rozważyć do wdrożenia? | Jakie aspekty warto poruszyć w kwestionariuszu/ dyskusji/ obserwacji podczas badania kultury jakości w swojej organizacji? Jak je zastosować? | Jakich pytań użyć? | Jakie własne zachowania wobec podwładnych warto „przemyśleć”, z uwagi na ich wpływ na kształtowanie wśród pracowników ich stosunku do bezpieczeństwa i jakości wyrobów? | W jaki sposób opracować plan rozwoju kultury bezpieczeństwa wyrobu? |

***Adresaci
szkolenia:***

Mistrzowie

Liderzy Zmian

Kierownicy

Zespół HACCP

**BIURO NAUKOWO-
-TECHNICZNE SIGMA**

www.bnt-sigma.pl

Tel. 530 30 90 30
e-mail: info@bnt-sigma.pl

PROGRAM SZKOLENIA (1 dzień):

1. Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności jako element kultury organizacji
 - Postawy i zachowania pożądane wśród pracowników
 - Działania systemowe i rozwiązania organizacyjne sprzyjające budowaniu kultury jakości
 - Rola bezpośredniego przełożonego w kształtowaniu postaw pracowników
2. Kultura sprawiedliwego traktowania (*ang. just culture*)
 - „Masz ograniczony wpływ na okoliczności, ale masz pełną kontrolę nad swoją reakcją”
 - Raportowanie odchyłeń jakościowych
3. Pomiar kultury bezpieczeństwa żywności
 - Działania do podjęcia przed rozpoczęciem pomiaru
 - Metody pomiaru kultury bezpieczeństwa i jakości żywności (zalety, ograniczenia)
 - Przykładowe pytania do zastosowania w kwestionariuszach/ ankietach
 - Analiza wyników, komunikowanie wyników
4. Plan rozwoju kultury bezpieczeństwa i jakości żywności
 - Wskaźniki/ KPI's i okresowy pomiar kultury jakości – konieczność czy pułapka?
 - Przegląd skuteczności działań
5. Bariery i problemy, scenariusze, możliwe działania - znaczenie podejścia organizacji i bezpośredniego przełożonego
 - „Te zasady są bez sensu”
 - „To nie zadziała...Wiem lepiej jak to zrobić”
 - „Zawsze tak pracowałem i nikt nie miał uwag”; „Nigdy mi nie powiedziałeś, że tak mam nie robić”
 - Nieprecyzyjne standardy lub niewłaściwe szkolenia
 - „Nikt tu nie zauważa mojej dobrej pracy...”
 - „Zignoruj to... I tak tego nikt nie zauważy...”
 - „Jak mam się uśmiechać kiedy moje życie się rozpada...”

TERMINY SZKOLENIA:

Szkolenie zamknięte (w siedzibie Państwa firmy):

Do uzgodnienia. Lista proponowanych terminów zamieszczona jest na stronie:

[Terminy szkolenia „Kultura bezpieczeństwa żywności...”](#)

CENA SZKOLENIA:

Szkolenie zamknięte (w siedzibie Państwa firmy):

Grupa 1-10 osób: 3.400 PLN netto

Grupa 11-20 osób: 3.900 PLN netto

Cena szkolenia obejmuje:

Drukowane materiały szkoleniowe i zaświadczenie uczestnictwa w szkoleniu dla wszystkich uczestników szkolenia.

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Płatność na podstawie faktury VAT (VAT 23%) w terminie 14 dni od zakończenia szkolenia.

ZAMAWIAJĄCY SZKOLENIE ZAMKNIĘTE ZOBOWIĄZANY JEST ZAPEWNIĆ:

Salę szkoleniową z rzutnikiem multimedialnym (w siedzibie swojej organizacji lub poza nią).

SZKOLIMY FIRMY BĘDĄCE LIDERAMI W SWOICH DZIEDZINACH:



Coca-Cola HBC



PYTANIA / ZGŁOSZENIA PROPOZCJI TERMINÓW ORGANIZACJI SZKOLENIA:

Aby **zarezerwować termin dla organizacji szkolenia zamkniętego**, prosimy o skorzystanie z opcji „Formularz zamówienia” na stronie [Terminy szkolenia „Kultura bezpieczeństwa żywności...”](#). W przypadku pytań, zachęcamy do kontaktu poprzez e-mail: info@bnt-sigma.pl lub telefon: +48 530 30 90 30.

OFERTA WAŻNA DO:

30 grudnia 2019

***Zachęcamy do skorzystania
z naszej oferty szkoleniowej!***