Możliwość dofinansowania

IQ CONSULTING SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

★★★★★

Planowanie i logistyka w procesie produkcji żywności.

Numer usługi 2025/05/23/120895/2766170

4 200,00 PLN brutto
4 200,00 PLN netto
140,00 PLN brutto/h
140,00 PLN netto/h

Koszalin / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
30 h
16.06.2025 do 18.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Logistyka
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy firm działających w sektorze żywności wysokiej jakości, pracownicy uczestniczący w planowaniu i logistyce w procesie produkcji żywności - pracownicy nieposiadający formalnego wykształcenia w planowaniu i logistyce w procesie produkcji żywności - pracownicy którzy chcieliby oficjalnie potwierdzić swoje umiejętności zawodowe z zakresu planowania i logistyki w przemyśle spożywczym
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie kompleksowo przygotowuje pracowników do nabycia wiedzy i umiejętności w zakresie samodzielnego planowania zamówień surowców, towarów i usług niezbędnych dla prowadzonej w zakładzie produkcji. Prowadzi do nabycia kompetencji w zakresie zasad gospodarowania surowcami, produktami i półproduktami, planowania i realizacji niezbędnego transportu wewnętrznego, gospodarki odpadami oraz opakowaniami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje procesy technologiczne i logistyczne w produkcji żywności, uwzględniając cykl produkcyjny i bieżące potrzeby zakładu.	- Poprawnie opisuje etapy planowania procesów technologicznych i logistyki. - Identyfikuje kluczowe czynniki wpływające na efektywność produkcji. - Analizuje przykłady planowania procesów w różnych cyklach produkcyjnych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje zamówienia surowców, towarów i usług niezbędnych do produkcji.	- Tworzy listy zamówień surowców i usług. - Kalkuluje zapotrzebowanie na surowce na podstawie danych produkcyjnych. - Ocenia efektywność planowania zamówień na podstawie symulacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wyjaśnia zasady gospodarowania surowcami, produktami i półproduktami, uwzględniając aspekty ekonomiczne, bezpieczeństwo i jakość produktu.	- Definiuje zasady gospodarki surowcami i produktami. - Opisuje wpływ aspektów ekonomicznych na zarządzanie surowcami. - Analizuje wpływ bezpieczeństwa i jakości na procesy produkcyjne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje transport wewnętrzny, gospodarkę odpadami i opakowaniami, zapewniając ciągłość produkcji i prawidłową spedycję.	- Projektuje schemat transportu wewnętrznego w zakładzie. - Opracowuje procedury zarządzania odpadami i opakowaniami. - Ocenia efektywność organizacji transportu i gospodarki odpadami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Realizuje dostawy surowca i dystrybucję produktów gotowych, uwzględniając warunki temperatury, wilgotności i inne warunki przechowywania.	- Monitoruje warunki przechowywania surowców i produktów. - Planuje i realizuje dostawy oraz dystrybucję zgodnie z wymaganiami. - Analizuje wpływ warunków przechowywania na jakość produktów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje nowoczesne technologie, w tym oprogramowanie i robotyzację, w procesach produkcyjnych, magazynowych i transportowych.	- Obsługuje oprogramowanie do zarządzania produkcją i logistyką. - Wyjaśnia zasady działania zrobotyzowanych linii produkcyjnych. - Analizuje wpływ technologii na efektywność procesów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podejmuje działania mające na celu prawidłowe planowanie procesów technologicznych i logistyki, przewidując potencjalne trudności.	Identyfikuje potencjalne problemy w procesach produkcyjnych i logistycznych. - Opracowuje scenariusze zapobiegania trudnościom. - Ocenia efektywność działań zapobiegawczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Rozwiązuje praktyczne problemy związane z pracą w sektorze produkcji żywności.	- Analizuje i rozwiązuje studia przypadków. - Prezentuje rozwiązania problemów zidentyfikowanych przez uczestników. - Ocenia efektywność w rozwiązywaniu problemów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje rozwój własnych kompetencji i świadomie podchodzi do doszkalania siebie i pracowników zespołu.	- Definiuje własne potrzeby szkoleniowe. - Opracowuje plan rozwoju kompetencji. - Analizuje korzyści z doszkalania pracowników.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Szkolenie trwa 30 godzin dydaktycznych, tj. 22,5 godziny zegarowe (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

W trakcie trwania szkolenia uwzględnione zostały 15 minutowe przerwy, po jednej w każdym dniu szkolenia. Przerwa koło godziny 12.00

Część teoretyczna stanowi 10% czasu kształcenia, a pozostały czas przeznaczony jest na zajęcia praktyczne – rozwiązywanie zadań problemowych (symulacje, case study, przygotowywanie planów, scenariuszy itp.)

Dzień I

CZĘŚĆ TEORETYCZNA + CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

- Przygotowanie do planowania procesów technologicznych i logistyki w procesie produkcji żywności w ramach działań realizowanych w zakładzie produkcyjnym, w zależności od cyklu produkcyjnego i bieżących potrzeb.
- Planowanie zamówień surowców, towarów i usług niezbędnych dla prowadzonej w zakładzie produkcji.

Dzień II

CZĘŚĆ TEORETYCZNA

- Zasady gospodarowania surowcami, produktami i półproduktami, z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych, bezpieczeństwa i jakości produktu finalnego.

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

- Niezbędny transport wewnętrzny, gospodarka odpadami oraz opakowaniami, dla zapewnienia ciągłości produkcji i prawidłowej spedycji.
- Realizacja dostaw surowca i dystrybucji produktów gotowych z uwzględnieniem warunków temperatury, wilgotności i innych warunków przechowalniczych.

Dzień III CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

- Nowoczesne technologie, w tym oprogramowanie komputerowe i robotyzacja linii produkcyjnych, magazynów i transportu.
- Niezbędne działania, które muszą być podejmowane dla prawidłowego planowania procesów technologicznych i logistyki, w tym umiejętności przewidywania potencjalnych trudności i ich zapobiegania.
- Zajęcia praktyczne dotyczące faktycznych problemów z którymi mieli styczność uczestnicy w czasie swojej pracy w sektorze cz1
- Ćwiczenia praktyczne dotyczące faktycznych problemów z którymi mieli styczność uczestnicy w czasie swojej pracy w sektorze cz2
- Umiejętność podejmowania odpowiednich działań dla poszerzania własnych kompetencji w zakresie stanowiska pracy oraz świadomość konieczności doszkalania siebie i pracowników swojego zespołu.
- Walidacja (60 minut), podsumowanie i zakończenie szkolenia. Wręczenie certyfikatów oraz zaświadczeń potwierdzających nabyte kompetencje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Dzień I	Dorota Machcińska	16-06-2025	08:00	15:15	07:15
2 z 4 Dzień II	Dorota Machcińska	17-06-2025	08:00	15:15	07:15
3 z 4 Dzień III	Dorota Machcińska	18-06-2025	08:00	15:00	07:00
4 z 4 walidacja	-	18-06-2025	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Dorota Machcińska

Absolwentka Politechniki Koszalińskiej Wydział Mechaniczny, Technologia Rolnicza i Leśna ,kierunek Inżynieria Żywienia. Ukończyła studia z wyróżnieniem na Wyższej Szkole Bankowej w Szczecinie, kierunek Zrządzanie Zasobami Ludzkimi. Posiada ponad 15-letnie doświadczenie zawodowe, w tym bogatą praktykę zawodową w sektorze MŚP, praktykę i nadzór nad liniami technologicznymi w branży produkcyjno-rolniczej. Audytor wewnętrzny systemu HACCP, Pełnomocnik ds. HACCP.
Wieloletni udział w życiu gospodarczym jako właściciel czy menadżer, gdzie m. in. tworzyła i organizował procesy biznesowe. Dziesiątki przeprowadzonych szkoleń zewnętrznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne w formie papierowej przygotowane w oparciu o tematykę szkolenia oraz zgodnie wymaganiami prawnymi określonymi w prawie polskim oraz UE.

Uczestnicy szkolenia otrzymają zaświadczenie o odbyciu **szkolenia oraz certyfikat** potwierdzające nabyte umiejętności, które stanowią potwierdzenie kompetencji.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zgłoszenie się za pośrednictwem BUR na podstawie numeru ID i uzyskaniu akceptacji operatora. Akceptacja niniejszej karty usługi przez operatora jest niezbędna przed zapisaniem się na usługę w BUR.

Informacje dodatkowe

Sprzęt niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu dydaktycznego obejmuje komputer wraz z oprogramowaniem, rzutnik, mikrofon, pointer, tablica/flipchart.

Adres

ul. Poprzeczna 4b
75-841 Koszalin
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Monika Rykiel

E-mail monika.rykiel@iq-consulting.pl
Telefon (+48) 790 398 403