

Indeksy dla seniorów

Ruszyła czwarta edycja Gdańskiego Uniwersytetu Trzeciego Wiek przy Uniwersytecie Gdańskim. W zajęciach udział bierze prawie 800 osób. W ubiegłym tygodniu wszyscy słuchacze otrzymali indeksy,

które uprawniają ich do udziału w zajęciach oraz umożliwiają symboliczne zaliczanie wykładów i warsztatów. W programie znajdują się m.in. warsztaty z języków obcych. (a)

REKLAMA

studia podyplomowe i szkolenia 80% taniej
dla pracowników małych i średnich przedsiębiorstw

studia podyplomowe

- Finanse Przedsiębiorstw
- Public Relations i Marketing Partnerski
- Rachunkowość i Controlling
- Zarządzanie Jakością

szkolenia

- Bezpłatny nocleg i catering

Uczelnia nr 1
w województwie pomorskim
wg rankingów niepublicznych uczelni wyższych 2007: Humanika, Polityka (Ekonomia i Zarządzanie)

Malgorzata Mileś
Dyrektor Działu Studiów Podyplomowych i Szkoleń

Wyższa Szkoła Bankowa w Gdańsku
tel. 0 58 321 71 15
www.wsb.pl

Szkolenie z systemu HACCP

Poznali tajemnice jakości

Kazimierz Netka

Przez dwa lata pracownicy pomorskich firm poznawali tajniki HACCP. Przedsiębiorcy zdecydowali się na szkolenie swoich kadr, gdyż nie wiązało się to z ich nieobecnością w pracy - cała nauka odbywała się na odległość, z wykorzystaniem Internetu.

Szkolenie zorganizowała Pomorska Izba Rzemieślnicza Małych i Średnich Przedsiębiorstw w ramach projektu „Nowoczesny model kształcenia interaktywnego dla pracowników branży spożywczej sektora MSP, nauczanie online”.

W Unii Europejskiej już dawno zdano sobie z tego sprawę i ustanowiono system zwany w skrócie HACCP - od angielskiej nazwy: Hazard Analysis and Critical Control Points, czyli Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli. Oznacza on system organizacji działania w firmach mających do czynienia z żywnością, służący zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego tej żywności. System HACCP jest uznawany za najskuteczniejsze narzędzie pozwalające zagwarantować, że żywność nie ulegnie skażeniu lub zanieczyszczeniu i będzie bezpieczna dla konsumenta.

- Żeby dobrze rywalizować na rynku, trzeba się przede wszystkim wyróżniać wysoką jakością swych produktów - uważa Dżenia Sarpalius-Małuskiewicz z Pomorskiej Izby Rzemieślniczej. Małych i Średnich Przedsiębiorstw. - Dlatego przygotowaliśmy ten projekt szkoleniowy.

- Poprawa ochrony środowiska, bezpieczeństwa pracy, rozwijały



KAZIMIERZ NETKA

Spotkanie na zakończenie szkolenia.

się świetnie w sektorze pomorskich MSP - dodaje Krystyna Fitt, koordynatorka projektu. - Natomiast jeśli chodzi o wdrażanie HACCP stwierdziliśmy, że tutaj proces zatrzymał się. Zaczęliśmy badać, dlaczego tak powoli przebiega wdrażanie tego systemu. Właściciele przedsiębiorstw odpowiedzieli nam, że nie stać ich na to, aby pracownicy nie przychodzili do pracy i nie uczestniczyli w produkcji. Dlatego postanowiliśmy zorganizować szkolenia na odległość. Internet stał się narzędziem. Powstał moduł treningowy dla małych i średnich przedsiębiorstw.

Organizatorzy szkolenia doszli do wniosku, że zasady HACCP trzeba również przekazać młodemu ludzium. Dlatego w projekcie uczestniczyli też nauczyciele i uczniowie z 16 szkół, m.in. z Gdańska, Bytowa, Chojnic,

Przedkowa, Somonina, Sierakowice, Lęborka, Starogardu Gdańskiego, Smętowa Granicznego, Jabłowa i Owidza, Sztumu, Tczewa, Łęgowa i Rusocina. Projekt wsparli partnerzy z Litwy, Niemiec i Polski.

Wykształceni trenerzy mogą upowszechnić jego rezultaty w innych regionach Pomorza i całego kraju i w innych sektorach gospodarki. - Chciałbym podkreślić dwie korzyści z uczestnictwa w kształceniu z zakresu HACCP - mówi Aleksander Nagucki, dyrektor Zespołu Szkół Inżynierii Środowiska - Centrum Kształcenia Ustawicznego w Gdańsku Oruni. - Po pierwsze, zdobytą wiedzę stosujemy praktycznie w stołówce internatu naszego zespołu szkół. Po drugie, słuchacze uzyskali wiedzę teoretyczną, otrzymując solidne podstawy

Inne projekty

Zainteresowani uczestnictwem w projektach szkoleniowych, podobnych do HACCP, mogą kontaktować się z Pomorską Izbą Rzemieślniczą Małych i Średnich Przedsiębiorstw, 80-831 Gdańsk ul. Piwna 1/2. Interesanci przyjmowani są od poniedziałku do piątku w godz. od 7.30 do 15.30
Telefon:
sekretariat
058 301-84-41,
058 301-11-27,
www.pomorskaizba.com.pl

do praktycznej nauki zawodu - w mleczarniach, sklepach, zakładach spożywczych. Podczas badań laboratoryjnych znajomość zasad HACCP jest niezbędna.

System HACCP został opracowany przez Pillsbury Company, współpracującą z NASA i laboratoriami armii USA w Natick - w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności dla astronautów. Pillsbury następnie zastosował HACCP do swoich produktów żywnościowych i wprowadził ten system do przemysłu spożywczego. Obecnie jest stosowany w zakładach przemysłu spożywczego o różnej wielkości na całym świecie. Posiada międzynarodową akceptację jako system zapewniający uzyskiwanie bezpiecznej żywności. Na początku lat 80. został uznany przez FAO/WHO i włączony do Kodeksu Żywnościowego.

REKLAMA

SZKOŁA, ADRES	MIEJSCE KURSU	RODZAJ SZKOLENIA	CZAS TRWANIA DNI TYGODNIA I LICZBA ZAJĘĆ	CENA KURSU	UWAGI
---------------	---------------	------------------	--	------------	-------

Kursy KOMPUTEROWE

<p>BAŁTYCKIE CENTRUM JĘZYKOWE www.bcj.com.pl</p>	<p>Gdynia, ul. Świętojańska 105/4 tel./fax 058/621-70-03 pon.-pt. 10.00-20.00</p>	<p>KURSY MATURALNE</p>	<p>MATURA 2008 WSZYSTKIE PRZEDMIOTY</p>	<p>MATURA 2008 WSZYSTKIE JĘZYKI od 12 zł/h</p>	<p>SOLIDNIE I SKUTECZNIE 10579A</p>
---	---	-------------------------------	--	---	--

<p>„IWNORT” CENTRUM SZKOLENIOWE SPAWALNICZE 81-526 GDYNIA UL. OLCHOWA 11 TEL./FAX 6649629, 0501719870, 0502785931 e-mail: biuro@iwnort.com.pl www.iwnort.com.pl</p>	<p>OŚR. SZKOLENIOWY - GDYNIA OŚR. SZKOLENIOWY - GDAŃSK EGZAMINY RÓWNIEŻ NA TERENIE ZAKŁADÓW WOJ. POMORSKIEGO</p>	<p>KURSY PODSTAWOWE KURSY PONADPODSTAWOWE KURSY SZCZEPANIA I CIĘCIA</p>	<p>1 TYDZIEŃ ÷ 4 tygodni (W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU KURSU)</p>	<p>CENY KONKURENCYJNE W ZALEŻNOŚCI OD KURSU UPUSTY DLA GRUP POW. 6 OSÓB</p>	<p>EGZAMINY SPAWACZY NA UPRAWNIENIA PRS, UDT, TUV I INNYCH TOW. KLASYFIKACYJNYCH WG NOWEJ NORMY EN 287-1-2004 I ISO 9606 11129A</p>
--	---	--	--	--	--