

İş Güvençesi Eğitim Listesi

IFS Onaylı Eğitimler



Intertek Türkiye - Ürün Güvenliğinde Güçlü İş Ortağınız

Gıda güvenliği, yalnızca mevzuatlara uyumdan ibaret olmayan; bilimsel gelişmeler, teknolojik yenilikler ve küresel beklentiler doğrultusunda sürekli gelişen ve dönüşen stratejik bir alandır. Bu dinamik yapıda başarıya ulaşmak ve sektörde sürdürülebilir bir rekabet avantajı elde etmek için, doğru bilgiye, güncel uygulamalara ve güvenilir bir iş ortağına ihtiyaç duyarsınız. Intertek Türkiye, tam da bu noktada kurumunuzun ve profesyonel yolculuğunuzun yanında yer alır.

IFS Onaylı Eğitimler



IFS Gıda V8 Bilgilendirme Eğitimi

Eğitim Tanımı / Hedefleri: IFS onaylı eğitim programları; kuruluşunuza IFS Food V8 standardının tüm gerekliliklerini kapsayan bir eğitim fırsatı sunar. Eğitim süresince katılımcılar, IFS standardının genel yaklaşımı, denetim protokolü, standart gereklilikleri ve sertifikasyon süreci de dahil olmak üzere gerekli tüm bilgileri edinmektedir.

IFS programının bir parçası olan bu eğitim, mevcut sistemlerini gözden geçirmek isteyenler, program kapsamında denetlenen şirketler, standartla ilk kez karşılaşan profesyoneller ve bilgilerini tazelemek isteyen çalışanlar ve profesyoneller için tasarlanmıştır. Eğitim, IFS onaylı uzman eğitim sağlayıcıları tarafından verilmekte olup, katılımcılara eğitim sonunda IFS onaylı bir katılım sertifikası (logolu) verilmektedir.

Eğitim içeriği tamamen IFS Academy tarafından hazırlanmış olup, IFS standardı ile teknik olarak tamamen uyumludur. Eğitim boyunca; çeşitli pratik alıştırmalar ve alıştırmalar aracılığıyla ilgili gerekliliklerin ayrıntılarını daha iyi anlama ve pekiştirme fırsatı sunulmaktadır.

Eğitim süresi: 8-16 saat

IFS Gıda V8 perspektifi ile HACCP Eğitimi

Eğitim Tanımı / Hedefleri: IFS onaylı eğitim programları; kuruluşunuza IFS perspektifinden bir HACCP sisteminin kurulması, uygulanması, izlenmesi, gözden geçirilmesi ve güncellenmesi konusunda eğitim sunar. Eğitim, IFS onaylı eğitim uzmanları tarafından verilir ve katılımcılara eğitim sonunda IFS onaylı bir katılım sertifikası (logolu) verilmektedir.

IFS programının bir parçası olan bu eğitim, mevcut sistemlerini gözden geçirmek isteyen şirketler, program kapsamında denetimlerden geçen şirketler, standartla ilk kez karşılaşan profesyoneller ve bilgilerini tazelemek isteyen çalışanlar ve profesyoneller için tasarlanmıştır.

Eğitim içeriği tamamen IFS Academy tarafından geliştirilmiş olup, teknik olarak IFS standardı ve Codex gereklilikleriyle tamamen uyumludur. Eğitim boyunca; çeşitli pratik alıştırmalar ve alıştırmalar aracılığıyla ilgili gerekliliklerin ayrıntılarını daha fazla öğrenme ve pekiştirme fırsatı sunulmaktadır.

Eğitim süresi: 8-16 saat

IFS Gıda V8 perspektifi ile İç Tetkikçi Eğitimi

Eğitim Tanımı / Hedefleri: IFS Onaylı eğitim programları; kuruluşunuza IFS programıyla tamamen uyumlu ve tüm gereklilikleri karşılayan bir eğitim fırsatı sunar. Katılımcılar, etkili ve doğru bir iç denetim için gereken tüm yetkinlikler hakkında bilgi edinmektedir.

Katılımcılar, kurum içinde iç denetim uygulamalarının uygulanması ve sürdürülmesi için IFS programının gerekliliklerini paylaşıldığı uygulamalı bir eğitime katılırlar.

Eğitimi başarıyla tamamlayan katılımcılar aşağıdaki yetkinlikleri kazanmaktadır:

- İç denetim süreci hakkında bilgi edinmek
- Yeni IFS Gıda gerekliliklerini tanıtmak ve bunları iç denetimlerin performansına uygulamak
- Çapraz kontrol, kanıtların hatırlanmasına odaklanma ve denetim süresinden en iyi şekilde yararlanma gibi denetim tekniklerini uygulamak
- Farklı gerekliliklerin nasıl değerlendirileceğini ve bulguların nesnel kanıtlara dayanarak nasıl tanımlanıp puanlanacağını öğrenmek
- İyi bir denetim raporu yazmanın önemini bilmek

IFS programının bir parçası olan bu eğitim, mevcut sistemlerini gözden geçirmek isteyen şirketler, program kapsamında denetim alan şirketler, standartla ilk kez karşılaşan profesyoneller ve bilgilerini tazelemek isteyen çalışanlar ve profesyoneller için tasarlanmıştır. Eğitim, IFS onaylı uzmanlar tarafından verilerek ve katılımcılara eğitim sonunda IFS onaylı bir katılım sertifikası (IFS logosuyla) verilmektedir.

Eğitim içeriği tamamen IFS Akademi tarafından geliştirilmiş olup, IFS programıyla teknik olarak tamamen uyumludur. Çeşitli pratik alıştırma ve egzersizler aracılığıyla, ilgili gerekliliklerin ayrıntılarını daha iyi öğrenme ve pekiştirme fırsatı sağlanır.

Eğitim süresi: 12-16 saat

IFS Gıda Taklit Tağşiş (Dolandırıcılığı) Eğitimi

Eğitim Tanımı / Hedefleri: IFS Onaylı eğitim programları; kuruluşunuza tüm gereksinimleri karşılayan, tamamen uyumlu bir eğitim programı sunar. Bu, ürün dolandırıcılığı güvenlik açığı değerlendirmelerini daha iyi anlamak için alıştırma kullanılabilecek bir günlük bir kurstur. Ürün dolandırıcılığı birçok katılımcı için yeni bir konu olabilir, ancak kurs ve ilgili yönergeler, risk değerlendirmesine aşina olmayanların pratik bilgi edinmelerini ve bunları işletmelerine uygulamalarını sağlamak için tasarlanmıştır. Kursun içeriği, ürün dolandırıcılığı risk azaltımına uyarlanmış risk yönetimi ilkelerine dayanmaktadır.

Her şirketin kendine özgü bir çalışma şekli vardır ve her ürün, ürün dolandırıcılığı riski açısından farklı olacaktır, bu nedenle doğru veya yanlış cevap yoktur, ancak denetçi ürün/gıda dolandırıcılığı risk azaltımı için mantıklı ve sistematik bir yaklaşım aramaktadır. Her risk veya tehditte olduğu gibi; ürün dolandırıcılığı tamamen ortadan kaldırılamaz, ancak sistematik bir risk değerlendirmesinin ardından uygulanan kontrol önlemleri, şirketinize sahte ürün sağlama girişimlerini azaltabilir.

Eğitimi başarıyla tamamlayan katılımcılar aşağıdaki yetkinlikleri kazanmaktadır:

- Ürünle ilgili sorunları anlamak Sahtecilik
- IFS gerekliliklerini anlamak
- Ham madde ve tedarik zincirlerindeki potansiyel risk ve zafiyetleri anlamak
- Tedarikçilerin hem ham maddeler hem de tedarikçiler için bir risk değerlendirme modeli kullanmalarına yardımcı olmak
- Ürün dolandırıcılığı riskini en aza indirmek ve etkili ve orantılı kontrol önlemleri uygulamak için metodolojileri anlamak

IFS programının bir parçası olan bu eğitim, mevcut sistemlerini gözden geçirmek isteyen şirketler, program kapsamında denetimlerden geçen şirketler, standartla ilk kez karşılaşan profesyoneller ve bilgilerini tazelemek isteyen çalışanlar ve profesyoneller için tasarlanmıştır. Eğitim, IFS onaylı uzmanlar tarafından verilmekte olup, katılımcılara eğitim sonunda IFS onaylı bir katılım sertifikası (IFS logosuyla) verilmektedir.

Eğitim içeriği tamamen IFS Academy tarafından geliştirilmiş olup, IFS programıyla teknik olarak tamamen uyumludur. Çeşitli pratik alıştırma ve egzersizler aracılığıyla, ilgili gerekliliklerin ayrıntılarını daha iyi öğrenme ve pekiştirme fırsatına sahip olacaksınız.

Eğitim süresi: 8 saat



Gıda güvenliği, dinamik ve sürekli gelişen bir alandır. Intertek Türkiye, bu değişime ayak uydurmanız ve sektörde rekabet avantajı kazanmanız için yanınızda. Deneyimli eğitmen kadromuz, güncel eğitim içerikleri ve Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikasyon olanaklarımızla, kurumunuza ve kariyerinize değer katıyoruz.

**Sektöre Özgü Çözümler:**

Her eğitim, spesifik sektör ihtiyaçlarına göre kurgulanmıştır.

Uygulamalı Yaklaşım:

Sadece teori değil; pratikte de işinize yarayacak vaka çalışmaları ve örnekler.

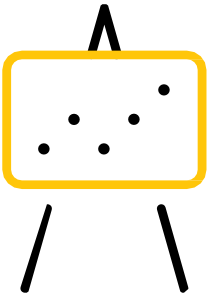
Sertifikalı Eğitimler:

Başarılı katılımcılarımız Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikalar almaya hak kazanır.



- Intertek Akademi bünyesinde gerçekleştirilen eğitimler; Genel Katılıma Açık Eğitimler ile Firmaya Özel Eğitimler (yerinde veya uzaktan/online) olarak planlanmaktadır.
- Firmaya özel eğitimler, müşteri yerleşkesinde veya uygun bağımsız eğitim alanlarında gerçekleştirilebilmektedir.
- Intertek Akademi kapsamında düzenlenen yerinde ve uzaktan (online) eğitimlerde katılımcı sayısı minimum 5, maksimum 20 kişi ile sınırlıdır.
- Tüm eğitimler talep doğrultusunda Türkçe veya İngilizce olarak verilebilmektedir.

Aylık eğitim takvimimiz için web sitemizi ziyaret edin veya bizimle iletişime geçiniz!



Merkez Mah., Sanayi Cad.
Altındağ Plaza No:23, 34197
Yenibosna/Bahçelievler/
İstanbul, Türkiye



+90 212 496 46 46



ba.turkey@intertek.com



intertek-turkey.com