

ISO 9001:2015

Nowa norma

Najbliższe terminy:



28 listopad 2016 - Tarnów

5 grudnia 2016 – Tarnów

W ramach nowego cyklu szkoleniowego proponujemy Państwu szkolenie z nowej Normy ISO 9001.

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z nowymi i rozszerzonymi wymaganiami ISO 9001:2015 jak również przekazanie informacji o sposobie wdrażania zmian do systemu zarządzania jakością.

Odbiorcy szkolenia:

Szkolenie adresowane jest do: Kadry kierowniczej, Pełnomocników ds. systemów zarządzania jakością, specjalistów i pracowników działów jakości, audytorów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, osób zainteresowanych tematyką systemów zarządzania, a także osób i firm zainteresowanych wdrożeniem systemu zarządzania jakością w swojej organizacji.

Rodzaj i czas trwania szkolenia:

Szkolenie otwarte, którego zakres i tematyka szkolenia obejmują **jeden dzień szkoleniowy** (7 godzin)

Forma szkolenia:

Wykład oraz moderowana dyskusja, które pozwolą realnie wykorzystać uczestnikom zdobyte umiejętności i wiedzę.

Program szkolenia:

1. Wprowadzenie i sprawy organizacyjne.
2. Nowa struktura normy – HLS.
3. Myślenie oparte o ryzyko.
4. Kontekst organizacji.

5. Omówienie zmian w ISO 9001:2015 w porównaniu do starej normy ISO 9001:2008.
6. Jak przejść w organizacjach na nową normę.
7. Podsumowanie szkolenia (dodatkowe pytania, dyskusja, ankieta).

Jak zapisać się na szkolenie:

Aby wziąć udział w naszym szkoleniu wystarczy uzupełnić formularz zgłoszeniowy lub pobrać go ze strony internetowej i przesłać go na adres e-mail:

szkolenia@compertus.eu

Co otrzymujesz:

- certyfikat ukończenia szkolenia,
- materiały szkoleniowe;
- dostępność e-mailowa trenera dla uczestników przez 7 dni po zakończeniu szkolenia. Możliwość zadawania pytań związanych Normą ISO 9001:2015;
- serwis kawowy

Nasi trenerzy:

Zajęcia są prowadzone przez trenera posiadającego ponad 10-letnią praktykę audytorską i wdrożeniową, czynnie biorącego udział we wdrożeniach systemów zarządzania, posiadającego uprawnienia auditora wiodącego.

Cena szkolenia:

400 zł brutto/1 osoba