



MEI
2024

Training Kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-Food)

COURSE OVERVIEW

SURINAAMS STANDAARDEN BUREAU

Paramaribo, April 2024

KMS 6 Mei 2024 – 2 Augustus 2024

Inleiding

Het Surinaams Standaarden Bureau (SSB) verzorgt in samenwerking met SLIM Quality Consulting Group een online opleiding "Kwaliteitsmanager in de praktijk" voor zowel de Food als Non-Food sector.

Een kwaliteitsmanagementsysteem (ook wel KMS) is een systeem dat de organisatie helpt om op een systematische, transparante en effectieve manier de kwaliteit van de gehele bedrijfsvoering te waarborgen en in dit proces continu verbeteringen aan te brengen.

Met het juiste systeem kan de organisatie namelijk de kwaliteit beter waarborgen voor haar klanten. De organisatie maakt de kwaliteitsmanagementsysteem efficiënter en transparanter en wordt het makkelijker om aan alle eisen en voorwaarden omtrent kwaliteitsmanagement te voldoen. Dit is een gouden kans om als organisatie te profiteren van de juiste training.

Course Overview: Kwaliteitsmanager in de praktijk

KMS FOOD	KMS NON-FOOD
<ul style="list-style-type: none">Opstellen van een voedselveiligheidsplan	<ul style="list-style-type: none">Opstellen van een Quality plan
<ul style="list-style-type: none">ISO 22000:2018/ Relatie met andere ISO normen	<ul style="list-style-type: none">ISO 9001:2015/ Relatie met andere ISO normen
<ul style="list-style-type: none">Rol van de kwaliteitsmanager	<ul style="list-style-type: none">Rol van de kwaliteitsmanager
<ul style="list-style-type: none">Introductie HACCP	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitsmodel volgens PDCA cycle
<ul style="list-style-type: none">Voedselveiligheid	<ul style="list-style-type: none">Risico- analyse en beheersmaatregelen (performance en continue verbetering)
<ul style="list-style-type: none">Leiderschap	<ul style="list-style-type: none">5s System
<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitskosten	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteitskosten

Doel van de opleiding

1. Het opleiden van een kwaliteitsmanager in de praktijk (Food & Non-food)
2. Het aanreiken van tools om als kwaliteitsmanager in een bedrijf te functioneren.
3. De cursist is na deze opleiding in staat om een kwaliteits-/voedselveiligheidsmanagement systeem op te zetten, te onderhouden en te verbeteren in het bedrijf
4. De deelnemer is in staat om de standaarden toe te passen in de praktijk
5. De deelnemer is in staat om een kwaliteits-/voedselveiligheidsteam aan te sturen in het bedrijf.

Opzet van de opleiding

- Online
- Individuele- en groepsopdrachten (optioneel) (20% van score)
- Lesmateriaal:
- Powerpointsheets,
- ISO-normen (zelf aanschaffen)
- Examen:
 - Open vragen, multiple-choice, case study
 - score: > 7 (80%)

**Indien geen examen: Certificaat van deelname*

**Indien examen behaald. Certificaat met goed gevolg*

KMS 6 Mei 2024 – 2 Augustus 2024

Schema Lessen: online (ZOOM)

Kwaliteitsmanager in de praktijk FOOD

Trainingsduur : 6 Mei 2024 - 02 Augustus 2024

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	6-5-24
Les 2A	Training Basis hygiëne **	13-5-24
Les 3A	Training Basis hygiëne**	20-5-24
	Nationale etiketteringsvereisten	20-5-24
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	27-5-24
Les	Bedrijfsbezoek	05-06-24
Les 5	Start ISO22000 incl. SWOT analyse	10-6-24
Les 6	Planning ISO22000:2018 (H5/6/7)**	19-6-24
Les 7	Training HACCP (H8)/ISO 22000:2018 (H8)**	24-6-24
Les 8	Training HACCP (H8)	26-6-24
Les 9	Training ISO22000:2018 (8 (vervolg), 9/10)	02-7-24
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	09-7-24
BREAK		
Les 11	Praktijk dag / herhaling	17-07-24
Les 12	Bedrijfsbezoek	20-07-24
Les 13A	Examen	22-07-24
Les 13B	Herexamen	26-07-24
Les 14	Terugkomdag (Certificaat uitreiking)	01-08-24
* Wijzigingen voorbehouden		

**Aparte trainingen KMS FOOD

TRAINING	Data
Voedselveiligheid	13 en 20 Mei 2024
HACCP	24 en 26 Juni 2024
ISO 22000:2018	10, 19 & 24 Juni en 2 Juli 2024

KMS 6 Mei 2024 – 2 Augustus 2024

Kwaliteitsmanager in de praktijk NON-FOOD Trainingsduur : 7 Mei 2024-02 Augustus 2024

Les	Omschrijving	Datum
Les 1	Start Opleiding KMS in de praktijk / Projectplan	7-5-24
Les 2B	Training 5S en Quality	14-5-24
Les 3B	Training 5S en Quality (uitwerken opdrachten Les 1	21-5-24
	Nationale etiketteringsvereisten	21-5-24
Les 4	Uitwerken opdrachten Projectplan (Les 1)	28-5-24
Les 5	Start ISO9001 incl. SWOT analyse	04-6-24
Les 6	Planning ISO9001:2015 (4/5/6/7)**	11-6-24
Les 7	Training Risico analyse/ISO 9001:2015 (8)**	18-6-24
Les 8	Training Risico analyse**	25-6-24
Les 9	Training ISO 9001:2015 (9/10)	02-7-24
Les 10	Budgetteren (kwaliteitskosten)	09-7-24
BREAK		
Les 11	Praktijk dag / herhaling	18-07-24
Les 12	Bedrijfsbezoek	20-07-24
Les 13A	Examen	22-07-24
Les 13B	Herexamen	26-07-24
Les 14	Terugkomdag (Certificaat uitreiking)	01-08-24
*Wijzigingen voorbehouden		

**Aparte trainingen KMS NON-FOOD

Training	data
ISO 9001:2015	4, 11 & 18 Juni en 2 Juli 2024
Risico analyse	18 en 25 Juni 2024

Milestones	FOOD	NON-FOOD	% Cijfer
uitwerken opdrachten : -project plan -HACCP -Algemeen -Training 5S en Quality	15-07-2024	15-07-2024	20%
Bedrijfsbezoek (1)	05-06-2024		
Bedrijfsbezoek (2)	20-07-2024	20-07-2024	
Examen	22-07-2024	22-07-2024	80% (>7)
Her-examen	26-07-2024	26-07-2024	
Totaal			100%

CERTIFICAAT

Nationaal erkend certificaat SSB (mits 70% aanwezig volledige les)

KMS 6 Mei 2024 – 2 Augustus 2024

Contact

SSB	SLIM Consultancy
Mevrouw Sherita Neslo Administrative Officer Phone: +597 8837509 Email: s.neslo@ssb.sr	Mevrouw Sharon Mac Donald Trainer / consultant Phone: +597 859 3033 Email: foodtrainingen.ssb@gmail.com
De heer Wienai Sardjoe Trainingscoördinator Phone: +5977253130 Email: w.sardjoe@ssb.sr	Mevrouw Amanda Sheombar Trainer / consultant Phone: +597 8100730 Email: ssb.kmsopdrachten@gmail.com