



## JADUAL LATIHAN BAGI TAHUN 2012 SIRIM TRAINING SERVICES SDN. BHD.

### **STANDARD : ISO 9001:2008 (SISTEM PENGURUSAN KUALITI)**

TAJUK KURSUS	KOD	YURAN (RM)	BIL. HARI	JAN	FEB	MAC	APR	MEI	JUN	JUL	OGOS	SEPT	OKT	NOV	DIS
Pemahaman & Pelaksanaan	SPK 1	950	2	16~17 (KTN)		13~14 (PEN)		14~15 (KT)		9~10 (KUC)		19~20 (JB)		19~20 (SA)	
Dokumentasi SPK (Kaedah DIY)	SPK 2	950	2		20~21 (KK)		11~12 (MEL)	28~29 (KB)	11~12 (SA)				15~16 (Genting)		3~4 (Ipoh)
Audit Dalaman ISO 9001:2008	SPK 3	950	2	11~12 (PEN)	15~16 (KUC)	19~20 (KT)		9~10 (KK)	25~26 (LGKW)	2~3 (SA)		10~11 (IPOH)		26~27 (JB)	13~14 (KTN)
Pengurusan Dokumen & Rekod/Fail	SPK 4	950	2			5~6 (JB)			18~19 (PEN)				22~23 (KT)		
Teknik Menjawab NCR & Analisa Punca	SPK 5	950	2		21~22 (LGKW)		9~10 (JB)	23~24 (SA)		16~17 (KTN)		26~27 (MEL)		21~22 (KUC)	
Kawalan Ketidapatuhan, Tindakan Pembetulan & Tindakan Pencegahan	SPK 6	950	2	18~19 (MEL)		20~21 (SA)	2~3 (IPOH)		4~5 (KK)				8~9 (LGKW)		5~6 (IPOH)
Analisa Data & Keberkesanan Mesyuarat Kajian Semula Pengurusan (MKSP)	SPK 7	950	2		13~14 (KB)		23~24 (PEN)	16~17 (SA)	6~7 (JB)			5~6 (KUC)		5~6 (LGKW)	
Kepuasan Pelanggan & Penambahbaikan Berterusan	SPK 8	950	2			5~6 (KTN)		28~29 (KUC)		18~19 (SA)		3~4 (PEN)		7~8 (JB)	
Wakil Pengurusan (WP) Yang Efektif	SPK 9	950	2	9~10 (KUC)			4~5 (N9)			17~18 (JB)			10~11 (PEN)		
Penyelenggaraan Sistem Pengurusan Kualiti	SPK 10	950	2		8~9 (GTH)		24~25 (KK)	21~22 (KTN)		4~5 (PEN)			1~2 (JB)		12~13 (SA)
Pemantapan & Pengukuhan Audit Dalaman	SPK 11	950	2		15~16 (N9)		16~17 (KT)		13~14 (KUC)			12~13 (JB)		28~29 (PEN)	
Pemantapan & Pelaksanaan Pengukuhan SPK	SPK 12	950	2			14~15 (IPOH)		7~8 (JB)		3~4 (KK)			17~18 (KTN)		17~18 (PEN)
Pemahaman semula secara menyeluruh mengenai Pemahaman, Pelaksanaan, Bengkel 'Fast Track' Penambahbaikan Sistem Pengurusan Kualiti MS ISO 9001:2008 (5 orang 1 syarikat)	SPK 13	950	2	17~18 (SA)		7~8 (KK)		15~16 (JB)		10~11 (KUC)		24~25 (KB)		20~21 (PEN)	19~20 (SA)
Bengkel 'Fast Track' Penambahbaikan Sistem Pengurusan Kualiti MS ISO 9001:2008 (5 orang 1 syarikat)	SPK 14	7500/ syarikat	3	16~18 (KEDAH)		12~14 (KT)		8~10 (PEN)		9~11 (JB)		24~26 (KK)		19~21 (SA)	
Lead Assessor/Auditor- Non IRCA (Termasuk penginapan & makan)	SPK 15	3,750	5		13-17 (JB)		9~13 (PEN)		25~29 (KB)				15~19 (KUC)	19~23 (IPOH)	

Sebarang pertanyaan, sila hubungi :

SIRIM Training Services Sdn. Bhd.

Tingkat 1 & 3, Bangunan 2, Kompleks SIRIM,

1, Persiaran Dato' Menteri, Seksyen 2, 40911 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan.

Fax: 603-5544 6759/ 6233/ 6214

Cik Darlina : 03-55446278 , darlina@sirim.my

Pn. Norida : 03-55446239, norida@sirim.my

Pn. Aisa Nur : 03-5544 6230, aisanur@sirim.my

Cik Aimi : 03-55446245, aimi@sirim.my

Pn. Norzaila : 03-55446246, norzaila@sirim.my



## JADUAL LATIHAN BAGI TAHUN 2012 SIRIM TRAINING SERVICES SDN. BHD.

TAJUK KURSUS	KOD	YURAN (RM)	BIL. HARI	JAN	FEB	MAC	APRIL	MEI	JUN	JUL	OGOS	SEPT	OKT.	NOV	DEC
<b>STANDARD : MS ISO 14001:2004 SISTEM PENGURUSAN ALAM SEKITAR</b>															
Pengenalan ISO 14001:2004	EMS1	950	2		13~14 (PP)			8~9 (KTN)				18~19 (JB)			
Peraturan dan Undang-undang Alam Sekitar	EMS2	950	2			6~7 (MEL)			5~6 (PP)				22~23 (KUC)		
Pengenalpastian Aspek dan Impak Alam Sekitar	EMS3	950	2	16~17 (SA)			3~4 (KK)			10~11 (JB)				26~27 (PP)	
Pemahaman dan Pelaksanaan EMS	EMS4	950	2		20~21 (KUC)			14~15 (JB)				5~6 (SA)			
Audit Dalam Iso 14001	EMS5	950	2			19~20 (SA)			26~27 (KTN)				8~12 (KK)		
<b>STANDARD : OHSAS 18001:2007 SISTEM PENGURUSAN KESELAMATAN DAN KESIHATAN PEKERJA</b>															
Kesedaran OHSAS 18001:2007	OHS1	950	2	30~31 (SA)			23~24 (KTN)			2~3 (KB)			8~12 (PP)		
Undang-undang Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan	OHS2	950	2		28~29 (PP)			28~29 (SA)				25~26 (KK)			
Pengenalpastian Hazard, Penilaian Risiko, Pengawalan Risiko	OHS3	950	2			26~27 (JB)			11~12 (PP)				15~16 (JB)		
Pelahaman dan Perlaksanaan OHSMS	OHS4	950	2				3~4 (SA)			11-12 (PP)				26~27 (JB)	
Audit Dalam OHSAS 18001:2007	OHS5	950	2		20~21 (JB)			16~17 (KK)				10~11 (SA)			17~18 (PP)
<b>STANDARD : MS ISO/IEC 17025:2005 (SISTEM PENGURUSAN KUALITI MAKMAL)</b>															
Pemahaman & Pelaksanaan MS ISO/IEC 17025:2005	LAB 1	950	2	17~18 (SA)		7~8 (PEN)		8~9 (KT)		4~5 (JB)		10~11 (KK)	23~24 (SA)		
Dokumentasi MS ISO/IEC 17025:2005	LAB 2	950	2		13~14 (MEL)		9~10 (PEN)		4~5 (JB)			12~13 (KK)		5~6 (LGKW)	
Audit Dalam Makmal , MS ISO/IEC 17025:2005	LAB 3	950	2			12~13 (KTN)		14~15 (SA)		9~10 (JB)			29~30 (PEN)	26~27 (KUC)	
<b>ALAT-ALAT TQM</b>															
Pengurusan Khidmat Pelanggan	LLK 1	950	2		15~16 (SA)		2~3 (KTN)		4~5 (PEN)				22~23 (JB)		
TQM - Langkah Seterusnya Selepas ISO	LLK 2	950	2			7~8 (PEN)		28~29 (JB)		16~17 (KTN)		10~11 (KK)		5~6 (SA)	
TQM - Pengurusan Kualiti Menyeluruh Untuk Pengurusan Atasan	LLK 3	1,600	2		27~28 (KT)		9~10 (SA)		6~7 (JB)				23~24 (IPOH)		12~13 (LGKW)
Total Quality Fast Track Model (TQFTM) - Kearah Persijilan TQM SIRIM	LLK 4	1,600	2			26~27 (PEN)		28~29 (LGKW)		9~10 (KTN)		3~4 (JB)		27~28 (KK)	
5-S Kearah Persekitaran Berkualiti	LLK 5	950	2	17~18 (SA)		21~22 (MEL)		21-22 (IPOH)		18~19 (LGKW)		12~13 (KB)		19~20 (JB)	
Green 5S	LLK 6	950	2		8~9 (MEL)				25~26 (PP)				16~17 (KK)		
Tujuh Alat Kawalan Kualiti	LLK 7	950	3		20~22 (PEN)		16~18 (JB)			2~4 (KT)			9~11 (SA)		4~6 (MEL)
Kumpulan Inovatif dan Kreatif (KIK)	LLK 8	950	2		13~14 (KK)		4~5 (PEN)		11~12 (KB)			26~27 (JB)		21~22 (KUC)	
KPI & Balance Scorecard	LLK 9	950	2			12~13 (JB)		14~15 (MEL)		3~4 (KUC)			8~9 (KTN)		5~6 (IPOH)
Motivasi Diri untuk Meningkatkan Kualiti Kerja	LLK 10	950	2		22~23 (JB)		23~24 (SA)		20~21 (KTN)			24~25 (KK)		26~27 (IPOH)	
<p>Sebarang pertanyaan, sila hubungi :            SIRIM Training Services Sdn. Bhd.            Tingkat 1 &amp; 3, Bangunan 2, Kompleks SIRIM,            1, Persiaran Dato' Menteri, Seksyen 2, 40911 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan.</p> <p style="text-align: right;">Fax: 603-5544 6759/ 6233/ 6214</p> <p>Cik Darlina : 03-55446278 , darlina@sirim.my      Pn. Norida : 03-55446239, norida@sirim.my      Pn. Aisa Nur : 03-5544 6230, aisanur@sirim.my            Cik Aimi : 03-55446245, aimi@sirim.my      Pn. Norzaila : 03-55446246, norzaila@sirim.my</p>															



**SIRIM TRAINING SERVICES SDN. BHD.**

**STANDARD: SISTEM PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN**

TAJUK KURSUS	KOD	YURAN (RM)	BIL. HARI	JAN	FEB	MAC	APRIL	MEI	JUN	JUL	OGOS	SEPT	OKT.	NOV	DEC
<b>ASAS KESELAMATAN MAKANAN</b>															
Keperluan Infrastruktur Untuk keperluan Makanan	FS2	950	2	30~31 (SA)			16~17 (PP)			2~3 (JB)			29~30 (KTN)		
<b>MS 1514:2009 AMALAN PENGILANGAN BAIK</b>															
Pengenalan Amalan Pengilangan Baik (GMP)	FS3	950	2		22~23 (MEL)			29~30 (PEN)				12~13 (SA)			
Pembangunan dan Pelaksanaan GHP dan GMP	FS4	950	2			6~7 (KK)			18~19 (JB)				15~16 (IPOH)		
Applikasi dan Implementasi GMP/GHP	FS5	950	2				23~24 (PP)			11~12 (KUC)				19~20 (JB)	
Audit Dalaman (GMP)	FS6	950	2		13~14 (KED)			22~23 (JB)				10~11 (KT)			
<b>MS 1480:2008 HACCP</b>															
Pengenalan HACCP MS 1480:2008	FS7	950	2			5~6 (KTN)			6~7 (KED)				30~31 (LGKW)		
Dokumentasi HACCP MS 1480:2008	FS8	950	2		20~21 (SA)		2~3 (PP)			3~4 (JB)				26~27 (KK)	
Audit Dalaman HACCP MS 1480:2008	FS9	950	2			12~13 (JB)		28~29 (KB)				24~25 (KUC)			3~4 (IPOH)
Lead Auditor HACCP MS 1480:2008	FS10	3,750	5				23~27 (LGKW)		25~29 (PP)				8~12 (JB)		
Intergrasi Sistem Pengurusan Kualiti dan HACCP	FS11	950	2		22~23 (KUC)			7~8 (SA)				24~25 (PP)		29~30 (JB)	
Intergrasi HALAL dan HACCP	FS12	950	2			14~15 (KB)				9~10 (IPOH)			22~23 (MEL)		
<b>MS 1500:2004 HALAL</b>															
Pemahaman Keperluan HALAL	FS13	950	2	18~19 (SA)			9~10 (KT)					5~6 (KED)			
Audit Dalaman (HALAL)	FS14	950	2		27~28 (KT)			14~15 (MEL)					17~18 (JB)		
HALAL: Keperluan Teknikal	FS15	950	2			26~27 (JB)			4~5 (KB)					21~22 (PP)	
<b>ISO 22000:2005 SISTEM PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN</b>															
Pengenalan ISO 22000:2005	FS16	950	2		15~16 (KK)			16~17 (JB)				3~4 (SA)			
Audit Dalaman ISO 22000:2005	FS17	950	2			7~8 (KB)			11~12 (JB)				10~11 (PP)		
Lead Auditor ISO 22000:2005 (Termasuk penginapan)	FS18	3,750	5				2~6 (JB)			9~13 (KK)				5~9 (JB)	
Intergrasi Sistem Pengurusan Kualiti dan ISO 22000 FSMS	FS19	950	2	30~31 (KUC)				23~24 (PP)						7~8 (SA)	
<b>ANALISA SISTEM PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN</b>															
Analisa Data berkaitan Keselamatan Makanan	FS20	950	2		13~14 (KB)			28~29 (JB)				19~20 (KUC)			
Analisa Bahaya Keselamatan Makanan	FS21	950	2			14~15 (KK)			6~7 (KT)				29~30 (PP)		

Sebarang pertanyaan, sila hubungi :  
 SIRIM Training Services Sdn. Bhd.  
 Tingkat 1 & 3, Bangunan 2, Kompleks SIRIM,  
 1, Persiaran Dato' Menteri, Seksyen 2, 40911 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan.

Fax: 603-5544 6759/ 6233/ 6214

Cik Darlina : 03-55446278 , darlina@sirim.my  
 Cik Aimi : 03-55446245, aimi@sirim.my

Pn. Norida : 03-55446239, norida@sirim.my  
 Pn. Norzaila : 03-55446246, norzaila@sirim.my

Pn. Aisa Nur : 03-5544 6230, aisanur@sirim.my