



## System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GMP - kurs dla działów gastronomii oraz produkcji żywności.

6 150,00 PLN brutto  
6 150,00 PLN netto  
180,88 PLN brutto/h  
180,88 PLN netto/h

SNH Magdalena  
Kaźmierczak -  
Polowczyk



Numer usługi 2024/06/05/15618/2171667

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 15.07.2024 do 18.07.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego, gastronomii, a także pracownicy recepcji hotelowo-gastronomicznych. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	34
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

"System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GMP - kurs dla działów gastronomii oraz produkcji żywności" przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego realizowania procedur systemów HACCP, GMP/GHP wraz z eliminacją zagrożeń i błędów krytycznych, a także sprawnego wdrażania działań korygujących.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady tworzenia niezbędnej dokumentacji HACCP	Wymienia rodzaje dokumentów HACCP, w tym wskazuje elementy Księgi HACCP	Test teoretyczny
Rozumie rolę systemu HACCP	Analizuje zakres systemu HACCP w oparciu o działania korekcyjne i zapobiegawcze	Test teoretyczny
Definiuje diagram przepływu procesu technologicznego	Analizuje zagrożenia, opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego	Test teoretyczny
Wskazuje krytyczne punkty kontrolne CCP	Wyznacza i definiuje krytyczne punkty kontrolne w przedsiębiorstwie	Test teoretyczny
Charakteryzuje systemy GMP i GHP: Księgę GMP / GHP	Wymienia obszary, których dotyczą GMP i GHP	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, wydany certyfikat zawiera opis uzyskanych efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, wydany certyfikat potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, wydany certyfikat potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

# Program

Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego, gastronomii, a także pracownicy recepcji hotelowo-gastronomicznych. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.

1. Wprowadzenie. Test wiedzy.
2. Czym są procedury HACCP.
3. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej księgi.
4. Definicja i geneza systemu HACCP.
5. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności.
6. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości.
7. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje.
8. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP.
9. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze.
10. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze dla małej gastronomii typu Fast Food .
11. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze dla dużych lokali gastronomicznych (restauracje oraz stołówki szkolne)
12. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze dla sklepów, które prowadzą obróbkę termiczną (pieką bułki, kurczaki z różną etc.) oraz w zakładach produkcyjnych (ubojniach, przetwórstwo owoców i warzyw etc).
13. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikiki zakładów/organizacji.
14. Diagram przepływu procesu technologicznego.
15. Analiza zagrożeń w produkcji: fizyczne (np. kości, piasek, kamienie), chemiczne (pozostałości środków czystości stosowanych w zakładzie), mikrobiologiczne (szkodniki, drobnoustroje chorobotwórcze: bakterie, wirusy, pleśnie).
16. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego i zagrożeniach występujących w produkcji.
17. Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point).
18. Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne.
19. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny.
20. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów.
21. Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.
22. Harmonogramy: np. szkoleń, audytów, badania wody, badań produktów.
23. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.
24. Lista aktów prawnych: akty dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz te mówiące o tym, co powinno się znaleźć na etykiecie produktów gotowych oraz na te mówiące o warunkach, jakie mają spełniać materiały opakowaniowe mające bezpośredni kontakt z żywnością.
25. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP.
26. Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP.
27. GMP: „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.
28. GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.
29. Obszary GMP i GHP - ogółem.
30. Obszar: Higiena personelu wraz z przykładami.
31. Obszar: Szkolenie personelu wraz z przykładami.
32. Obszar: Mycie i Dezynfekcja.
33. Obszar: Zaopatrzenie zakładu w wodę.
34. Obszar: Gospodarka odpadami.
35. Obszar: Przyjęcie towaru.
36. Obszar: Zabezpieczenie przed szkodnikami wraz z przykładami.
37. Obszar: Kontrola warunków magazynowania.
38. Obszar: Remonty, modernizacje i konserwacje.
39. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP: struktura organizacyjna, wykaz pomieszczeń, wykaz maszyn, informacje dotyczące pomieszczeń produkcyjnych, informacje dodatkowe.
40. Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników ze stołówki, osobny sprzęt do krojenia np. selera i ryb.
41. Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem).
42. Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych.
43. Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD.
44. Podsumowanie.
45. Walidacja. Test wiedzy.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1godzina = 45min.).

W trakcie szkolenia przewidziane są przerwy, które będą dostosowane do pracy grupy.

Szkolenie zdalne w czasie rzeczywistym poprzez platformę ZOOM.US

Kurs przeprowadzany będzie w formie online, bez podziału na grupy. Uczestnicy mają możliwość korzystania zarówno z kamery jak i mikrofonu. Pytania można również zadawać za pomocą czatu.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Wprowadzenie. Test wiedzy. Czym są procedury HACCP. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej księgi. Definicja i geneza systemu HACCP. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia (...).	Katarzyna Szulc	15-07-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 14</b> Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia i funkcje. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP.	Katarzyna Szulc	15-07-2024	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 14</b> System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze. Ćwiczenia.	Katarzyna Szulc	15-07-2024	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>4 z 14</b> Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacji zakładów/organizacji. Diagram przepływu procesu technologicznego. Analiza zagrożeń w produkcji.</p>	Katarzyna Szulc	15-07-2024	14:00	16:00	02:00
<p><b>5 z 14</b> Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie (...). Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point). Ćwiczenia.</p>	Katarzyna Szulc	16-07-2024	08:00	10:00	02:00
<p><b>6 z 14</b> Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów. Lista procedur i instrukcji.</p>	Katarzyna Szulc	16-07-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>7 z 14</b> Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP. Lista aktów prawnych. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP. Omówienie systemów GMP i GHP.</p>	Katarzyna Szulc	16-07-2024	12:00	14:00	02:00
<p><b>8 z 14</b> GMP, GHP - lista działań, obszary. Obszar: Higiena personelu wraz z przykładami. Obszar: Szkolenie personelu wraz z przykładami. Obszar: Mycie i Dezynfekcja.</p>	Katarzyna Szulc	16-07-2024	14:00	16:00	02:00
<p><b>9 z 14</b> Obszar: Zaopatrzenie zakładu w wodę. Obszar: Gospodarka odpadami. Obszar: Przyjęcie towaru. Obszar: Zabezpieczenie przed szkodnikami wraz z przykładami.</p>	Katarzyna Szulc	17-07-2024	08:00	10:00	02:00
<p><b>10 z 14</b> Obszar: Kontrola warunków magazynowania. Obszar: Remonty, modernizacje i konserwacje. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach</p>	Katarzyna Szulc	17-07-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 14</b> Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników ze stołówki, osobny sprzęt do krojenia np. selera i ryb.	Katarzyna Szulc	17-07-2024	12:00	14:00	02:00
<b>12 z 14</b> Wykazy alergenów - (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem). Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych. Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD.	Katarzyna Szulc	17-07-2024	14:00	16:00	02:00
<b>13 z 14</b> Podsumowanie.	Katarzyna Szulc	18-07-2024	08:00	08:45	00:45
<b>14 z 14</b> Walidacja. Test wiedzy.	-	18-07-2024	08:45	09:30	00:45

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,88 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Katarzyna Szulc

Certyfikowany pełnomocnik i specjalista HACCP (Certyfikat wydany przez Global Head of Training Lloyd's Register, nr certyfikatu GDK 0006796/0692\_6, wydany 11.05.2021 r.). Absolwentka Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu na kierunku: Filologia polska. Ukończone szkolenia z zakresu zasad działania systemu HACCP. W 2024 roku uzyskany tytuł Inspektora ds. BHP. Potwierdzona prawie 10-letnim doświadczeniem znajomość przepisów dotyczących systemu HACCP, znajomość produkcji gastronomicznej oraz przygotowywanie i wdrażanie dokumentacji HACCP, a także prowadzenie szkoleń dotyczących innych zagadnień oraz dotyczących systemów HACCP. Trener posiada doświadczenie w zakresie szkoleń z systemu nadzoru nad żywnością HACCP w ostatnich 5 latach.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma w wiadomości e-mail skrypt szkoleniowy w formie PDF.

## Warunki techniczne

- a) usługa będzie prowadzona za pośrednictwem platformy zoom.us
- b) minimalne wymagania sprzętowe: komputer stacjonarny/laptop, kamera wbudowana/na USB, mikrofon, słuchawki/ głośniki Processor and RAM requirements Minimum Processor Single Core 1Ghz or Higher RAM 2GB Recommended Dual Core 2Ghz or Higher (i3/i5/i7 or AMD equivalent) RAM 4GB Przewodowy lub bezprzewodowy (3G or 4G/LTE). Minimum bandwidth is 600kbps (up/down) and recommended is 1.5 Mbps
- c) minimalne wymagania dotyczące łącza sieciowego: minimum 70 kb/s downloadu
- d) niezbędne oprogramowanie: minimum Windows XP/MacOS High Sierra, przeglądarka internetowa (marka nie ma znaczenia)
- e) okres ważności linku do zakończenia szkolenia ( wg harmonogramu)

## Kontakt



### Magdalena Kaźmierczak-Polowczyk

**E-mail** mmagdakazmierczak@gmail.com

**Telefon** (+48) 887 038 880