



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Bezpieczeństwo żywności

Numer usługi 2024/07/02/10567/2205315

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

770,00 PLN brutto

770,00 PLN netto

32,08 PLN brutto/h

32,08 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Edukacja |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Adresatami szkolenia są wszyscy, którzy chcą zapoznać się z regulacjami formalno-prawnymi HACCP. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 24 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.) |
| Zakres uprawnień | Kursy i szkolenia |

Cel

Cel edukacyjny

Zapoznanie się z regulacjami formalno-prawnymi HACCP. Nabycie umiejętności zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności, umożliwienie spełnienia wymagań prawnych żywności UE, podniesienie wymagań i usług w branży gastronomicznej,

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|------------------|
| - zna regulacje formalno-prawne HACCP | - aktywny udział w zajęciach na poziomie 80% | Test teoretyczny |
| - nabywa umiejętności zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności | - aktywny udział w zajęciach na poziomie 80% | Test teoretyczny |
| - zna wymagania prawne żywności UE, | - aktywny udział w zajęciach na poziomie 80% | 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

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

Tak

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

Tak

Program

Program:

1. Zasady GMP/GHP jako fundament tworzenia systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
2. Podstawy prawne wdrażania dobrych praktyk.
3. Terminologia stosowana w GMP/GHP.
4. Wymagania GMP.
5. Wymagania GHP.
6. Zasady tworzenia dokumentacji GMP, GHP – warsztaty.
7. System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności – elementy teoretyczne.
8. Regulacje prawne Polski i Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności.

9. System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

10. Terminologia stosowana w systemie HACCP.

11. Analiza zagrożeń.

12. Identyfikacja CCP.

13. Wyznaczanie limitów krytycznych.

14. Monitorowanie CCP i działania korygujące.

15. Weryfikacja systemu HACCP.

16. Dokumentacja systemu HACCP – teoria.

17. Dokumentacja HACCP – warsztaty.

18. Podstawy prawa żywnościowego krajowego i unijnego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników. | | | | | |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 770,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 770,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 32,08 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 32,08 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017