



## Zasady wdrażania systemu HACCP, GHP, GMP - szkolenie

Numer usługi 2024/08/06/153767/2254220

2 944,00 PLN brutto

2 944,00 PLN netto

184,00 PLN brutto/h

184,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Ryki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 11.09.2024 do 12.09.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Pracownicy działający w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadający co najmniej 1-miesięczny staż pracy.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	10-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie "Zasady wdrażania systemu HACCP, GHP, GMP - szkolenie" przygotowuje uczestników do skutecznego wdrażania i zarządzania systemem HACCP oraz do świadczenia usług związanych z żywnością, poprzez zdobycie kompleksowej wiedzy na temat zasad, etapów i wymogów tego systemu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zrozumienie powiązań między systemami GHP, GMP a systemem HACCP	Uczestnik wyjaśnia konkretne powiązania między systemami GHP, GMP a systemem HACCP.	Wywiad swobodny
Świadomość pochodzenia oraz powodów wdrażania systemu HACCP	Uczestnik przedstawia historię i motyw do wdrożenia systemu HACCP.	Wywiad swobodny
Znajomość terminologii związanej z systemem HACCP	Uczestnik definiuje kluczowe terminy związane z systemem HACCP	Wywiad swobodny
Zrozumienie regulacji UE dotyczących systemu HACCP	Uczestnik wymienia i omawia konkretne przepisy UE dotyczące systemu HACCP	Wywiad swobodny
Znajomość podstawowych aktów prawnych regulujących GHP, GMP i HACCP w Polsce	Uczestnik wymienia i opisuje akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce	Wywiad swobodny
Umiejętność określenia i przeprowadzenia etapów realizacyjnych systemu HACCP	Uczestnik opisuje i stosuje konkretne etapy realizacji systemu HACCP.	Wywiad swobodny
Zdolność do identyfikacji krytycznych punktów kontrolnych w ramach systemu HACCP	Uczestnik identyfikuje kluczowe punkty kontrolne w kontekście systemu HACCP	Wywiad swobodny
Zrozumienie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności oraz systemu kontroli w Polsce	Uczestnik omawia system nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce	Wywiad swobodny
Znajomość podstawowych dokumentów HACCP	Uczestnik wymienia i omawia dokumenty związane z systemem HACCP.	Wywiad swobodny
Świadomość korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz możliwych trudności w procesie budowy i wdrażania	Uczestnik przedstawia korzyści wynikające z wdrożenia systemu HACCP oraz omawia najczęstsze trudności w jego budowie i wdrażaniu	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

## Program

1. Prezentacja powiązań GHP, GMP i systemem HACCP
2. Pochodzenie systemu HACCP i powody jego wdrażania
3. Terminologia związana z systemem HACCP
4. HACCP w ustawodawstwie UE (rozporządzenia)
5. Podstawowe akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce (ustawy i rozporządzenia)
6. Zasady i etapy realizacyjne systemu HACCP
7. Identyfikacja krytycznych punktów kontrolnych dla systemu HACCP
8. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; system kontroli w Polsce
9. Podstawowe dokumenty HACCP
10. Korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz najczęściej napotymane trudności w procesie budowy i wdrażania systemu

- 
- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
  - W ramach realizacji zajęć zostaną wykorzystane takie metody dydaktyczne, jak: wykład i ćwiczenia praktyczne.
  - Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi uczestnicy muszą wziąć udział w szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
  - Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut)
  - Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Po zakończonej usłudze zostaje przeprowadzona walidacja, oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
  - Szkolenie skierowane jest do osób działających w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadających co najmniej 1-miesięczny staż pracy.
  - W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy.
  - W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
  - Przerwy wliczone są w czas szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Prezentacja powiązań GHP, GMP i systemem HACCP	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 13</b> Pochodzenie systemu HACCP i powody jego wdrażania	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	10:00	11:00	01:00
<b>3 z 13</b> Terminologia związana z systemem HACCP	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	11:00	12:00	01:00
<b>4 z 13</b> Przerwa	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 13</b> Terminologia związana z systemem HACCP c.d.	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	12:15	13:00	00:45
<b>6 z 13</b> HACCP w ustawodawstwie UE (rozporządzenia)	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	13:00	14:30	01:30
<b>7 z 13</b> Podstawowe akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce (ustawy i rozporządzenia)	Grzegorz Banasiak	11-09-2024	14:30	16:00	01:30
<b>8 z 13</b> Zasady i etapy realizacyjne systemu HACCP	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>9 z 13</b> Identyfikacja krytycznych punktów kontrolnych dla systemu HACCP	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	09:30	11:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; system kontroli w Polsce	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	11:00	12:00	01:00
11 z 13 Przerwa	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	12:00	12:15	00:15
12 z 13 Podstawowe dokumenty HACCP	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	12:15	14:00	01:45
13 z 13 Korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz najczęściej napotymane trudności w procesie budowy i wdrażania systemu	Grzegorz Banasiak	12-09-2024	14:00	16:00	02:00

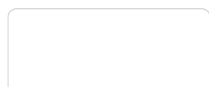
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 944,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 944,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	184,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1



## Grzegorz Banasiak

Audytor systemu HACCP oraz specjalista ds. zarządzania jakością w produkcji żywności, posiada bogate doświadczenie potwierdzone certyfikatami Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz SGGW w Warszawie.

W ostatnich latach przeprowadzał rzetelne szkolenia o podobnej tematyce w znanych firmach takich jak: SPOŁEM, ORLEN czy Lewiatan, co zostało potwierdzone referencjami.

Posiada co najmniej 250-godzinne doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w ostatnich pięciu latach (60 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest do osób działających w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadających co najmniej 1-miesięczny staż pracy. W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych. Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

## Adres

ul. Warszawska 47A  
08-500 Ryki  
woj. lubelskie

## Kontakt



### Kamil Kamola

**E-mail** bur@k2c.com.pl

**Telefon** (+48) 533 552 510