



## Szkolenie -bezpieczny zakład pracy w branży gastronomicznej zgodnie z wymogami Unii Europejskiej.

Numer usługi 2024/08/27/48035/2281145

7 564,50 PLN brutto

6 150,00 PLN netto

290,94 PLN brutto/h

236,54 PLN netto/h

WIESŁAWA  
MACIEJEWSKA  
Centrum Doradczo  
Szkoleniowe



📍 Piła / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 26 h  
📅 18.09.2024 do 19.09.2024

## Informacje podstawowe

Kategoria	Prawo i administracja / Prawo Unii Europejskiej
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracodawcy i pracownicy MŚP chcący nabyć lub pogłębić swoje kompetencje w zakresie kształtowania właściwych warunków pracy oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, z uwzględnieniem regulacji unijnych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie - Bezpieczny zakład pracy w branży gastronomicznej zgodnie z wymogami Unii Europejskiej, przygotowuje uczestników do kształtowania właściwych warunków pracy w gastronomii oraz stosowania narzędzi służących zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności z uwzględnieniem regulacji Unii Europejskiej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje obowiązujące zasady i przepisy w zakresie zapewnienia właściwych warunków pracy, stosuje zasady zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, aktualizuje i systematyzuje swoją wiedzę w tym zakresie i stosuje ją w praktyce.	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje zasady właściwej i bezpiecznej pracy oraz warunki i zasady zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,</li><li>- definiuje zadania pracownika w tym zakresie na określonym stanowisku pracy,</li><li>- ocenia zagrożenia czynnikami ryzyka występującymi w procesach pracy,</li><li>- stosuje w praktyce zasady GHP/GMP i elementy systemu HACCP.</li></ul>	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się nabytych przez uczestników.

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

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

1. Regulacje prawne z zakresu prawa pracy dotyczące kształtowania właściwej i pozbawionej ryzyka pracy, z omówieniem źródeł prawa międzynarodowego (dyrektyw WE, konwencji MOP) z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.
2. Zagrożenia czynnikami ryzyka występującymi w procesach pracy oraz zasady i metody likwidacji lub ograniczenia oddziaływania tych czynników na pracowników.
3. Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, pierwsza pomoc w razie wypadku.
4. Charakterystyczne dla wykonywanej pracy wypadki przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.
5. Podstawy prawa żywnościowego w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej.

6. Główne narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności (programy warunków wstępnych GHP/GMP oraz system HACCP).
7. 7 zasad i 12 etapów wdrażania systemu HACCP.
8. Korzyści wynikające z wdrażania systemów zarządzania jakością.
9. Walidacja usługi szkoleniowej.

Ilość godzin szkolenia: 26 godzin dydaktycznych (lekcyjnych tj. 45 minut), szkolenie przeprowadzone będzie bez podziału na grupy.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> Regulacje prawne z zakresu prawa pracy dotyczące kształtowania właściwej i pozbawionej ryzyka pracy, z omówieniem źródeł prawa międzynarodowego.	Marek Słodowicz	18-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 9</b> Zagrożenia czynnikami ryzyka występującymi w procesach pracy oraz zasady i metody likwidacji lub ograniczenia oddziaływania tych czynników na pracowników.	Marek Słodowicz	18-09-2024	09:30	11:45	02:15
<b>3 z 9</b> Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, pierwsza pomoc w razie wypadku.	Marek Słodowicz	18-09-2024	11:45	14:15	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>4 z 9</b> Charakterystyczne dla wykonywanej pracy wypadki przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.	Marek Słodowicz	18-09-2024	14:15	16:15	02:00
<b>5 z 9</b> Podstawy prawa żywnościowego w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej.	Marek Słodowicz	18-09-2024	16:15	17:45	01:30
<b>6 z 9</b> Główne narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności (programy warunków wstępnych GHP/GMP oraz system HACCP).	Marek Słodowicz	19-09-2024	08:00	13:15	05:15
<b>7 z 9</b> 7 zasad i 12 etapów wdrażania systemu HACCP.	Marek Słodowicz	19-09-2024	13:15	16:15	03:00
<b>8 z 9</b> Korzyści wynikające z wdrażania systemów zarządzania jakością.	Marek Słodowicz	19-09-2024	16:15	17:00	00:45
<b>9 z 9</b> Walidacja usługi szkoleniowej.	-	19-09-2024	17:00	17:45	00:45

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 564,50 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	290,94 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	236,54 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marek Słodowicz

Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu, studia podyplomowe w zakresie rachunkowości na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie, studia podyplomowe w zakresie prawa podatkowego na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu, praktyk, doradca biznesu, z ponad 20 letnim stażem, trener-wykładowca na kursach i szkoleniach z zakresu start-upów, prowadzenia działalności gospodarczej, finansów i rachunkowości MŚP, tworzenia biznes planów.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolebnia

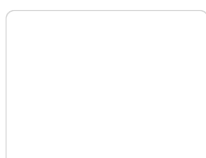
## Adres

ul. gen. Sikorskiego 33  
64-920 Piła  
woj. wielkopolskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Wiesława Maciejewska**

**E-mail** kancelaria.bef@wp.pl



**Telefon** (+48) 510 601 364