



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

Numer usługi 2024/08/27/48035/2281343

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
📅 03.10.2024 do 04.10.2024

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 | 02-10-2024 |
| 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. | - charakteryzuje zasady właściwej i bezpiecznej pracy oraz warunki i zasady zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, - definiuje zadania pracownika w tym zakresie na określonym stanowisku pracy, - stosuje w praktyce zasady GHP/GMP i elementy systemu HACCP. | 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: 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 | 7 564,50 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 150,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 290,94 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 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

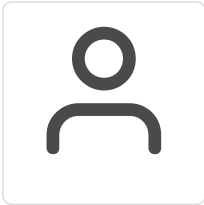
64-920 Piła

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Wiesława Maciejewska

E-mail kancelaria.bef@wp.pl

Telefon (+48) 510 601 364