



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

Numer usługi 2024/08/27/48035/2281371

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  
📅 06.11.2024 do 07.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Prawo i administracja / Prawo Unii Europejskiej
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	26
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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

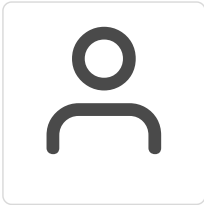
64-920 Piła

woj. wielkopolskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Wiesława Maciejewska**

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

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