



Szkolenie - Bezpieczny zakład pracy w handlu artykułami spożywczymi zgodnie z wymogami Unii Europejskiej.

Numer usługi 2024/08/27/48035/2281380

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
📅 20.11.2024 do 22.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Prawo i administracja / Prawo Unii Europejskiej
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracodawcy i pracownicy zatrudnieni w zakładach pracy w handlu artykułami spożywczymi chcący nabyć lub poszerzyć swoją wiedzę i kompetencje w zakresie kształtowania właściwych warunków pracy oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności z uwzględnieniem regulacji unijnych.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-11-2024
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 handlu artykułami spożywczymi zgodnie z wymogami Unii Europejskiej, przygotowuje uczestników do kształtowania właściwych warunków pracy w handlu artykułami spożywczymi 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 i wdraża właściwe zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, aktualizuje i systematyzuje swoją wiedzę w tym zakresie i stosuje ją w praktyce.	- charakteryzuje zasady właściwej i bezpiecznej pracy oraz 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 jest 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), szkolenie przeprowadzone będzie bez podziału na grupy.

Szkolenie jest przeznaczone dla pracodawców i pracowników z firm handlujących artykułami spożywczymi posiadającymi ogólną wiedzę i odpowiednie wykształcenie upreawniające do pracy w handlu.

Wyposażenie sali szkoleniowej : rzutnik do slajdów.

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 otrzymuje materiały szkoleniowe dotyczące tematyki szkolenia.

Adres

ul. gen. Sikorskiego 33

64-920 Piła

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Wiesława Maciejewska

E-mail kancelaria.bef@wp.pl

Telefon (+48) 510 601 364