



Kurs dla branży gastronomicznej: system nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP.

Numer usługi 2024/10/14/15618/2359589

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

178,13 PLN brutto/h

178,13 PLN netto/h

SNH Magdalena
Kaźmierczak -
Polowczyk



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 22.11.2024 do 29.11.2024

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego oraz gastronomii. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym. |
| Minimalna liczba uczestników | 5 |
| Maksymalna liczba uczestników | 15 |
| Data zakończenia rekrutacji | 21-11-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | zdalna w czasie rzeczywistym |
| Liczba godzin usługi | 32 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

"Kurs dla branży gastronomicznej: system nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP" przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego realizowania procedur systemów HACCP,

GMP/GHP wraz z eliminacją zagrożeń i błędów krytycznych, a także sprawnego wdrażania działań korygujących.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|-------------------------|
| Charakteryzuje zasady tworzenia niezbędnej dokumentacji HACCP | Wymienia rodzaje dokumentów HACCP, w tym wskazuje elementy Księgi HACCP | Test teoretyczny |
| Rozumie rolę systemu HACCP | Analizuje zakres systemu HACCP w oparciu o działania korekcyjne i zapobiegawcze | Test teoretyczny |
| Definiuje diagram przepływu procesu technologicznego | Analizuje zagrożenia, opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego | Test teoretyczny |
| Wskazuje krytyczne punkty kontrolne CCP | Wyznacza i definiuje krytyczne punkty kontrolne w przedsiębiorstwie | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje systemy GMP i GHP: Księgę GMP / GHP | Wymienia obszary, których dotyczą GMP i GHP | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, wydany certyfikat zawiera opis uzyskanych efektów uczenia się.

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

Tak, wydany certyfikat potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Tak, wydany certyfikat potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego oraz gastronomii. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.

1. Wprowadzenie. Test wiedzy.
2. Czym są procedury HACCP.
3. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej księgi.
4. Definicja i geneza systemu HACCP.
5. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności.
6. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości.
7. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje.
8. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP.
9. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze.
10. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze.
11. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacje zakładów/organizacji.
12. Diagram przepływu procesu technologicznego.
13. Analiza zagrożeń w produkcji: fizyczne (np. kości, piasek, kamienie), chemiczne (pozostałości środków czystości stosowanych w zakładzie), mikrobiologiczne (szkodniki, drobnoustroje chorobotwórcze: bakterie, wirusy, pleśnie).
14. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego i zagrożeniach występujących w produkcji.
15. Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point).
16. Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne.
17. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny.
18. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów.
19. Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.
20. Harmonogramy: np. szkoleń, audytów, badania wody, badań produktów.
21. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.
22. Lista aktów prawnych: akty dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz te mówiące o tym, co powinno się znaleźć na etykiecie produktów gotowych oraz na te mówiące o warunkach, jakie mają spełniać materiały opakowaniowe mające bezpośredni kontakt z żywnością.
23. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP.
24. Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP.
25. GMP: „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.
26. GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.
27. Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP: Higiena personelu, Szkolenie personelu, Mycie i Dezynfekcja, Zaopatrzenie zakładu w wodę, Gospodarka odpadami, Przyjęcie towaru, Zabezpieczenie przed szkodnikami, Kontrola warunków magazynowania, Remonty, modernizacje i konserwacje.
28. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP: struktura organizacyjna, wykaz pomieszczeń, wykaz maszyn, informacje dotyczące pomieszczeń produkcyjnych, informacje dodatkowe.
29. Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników ze stołówki, osobny sprzęt do krojenia np. selera i ryb.
30. Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem).
31. Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych.
32. Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD.
33. Podsumowanie.
34. Walidacja. Test wiedzy

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1godzina = 45min.).

W trakcie szkolenia przewidziane są przerwy, które będą dostosowane do pracy grupy.

Szkolenie zdalne w czasie rzeczywistym poprzez platformę ZOOM.US

Kurs przeprowadzany będzie w formie online, bez podziału na grupy. Uczestnicy mają możliwość korzystania zarówno z kamery jak i mikrofonu. Pytania można również zadawać za pomocą czatu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 16 Wprowadzenie. Temat wiedzy. Czym są procedury HACCP. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej książki. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 22-11-2024 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 2 z 16 Definicja i geneza systemu HACCP. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 22-11-2024 | 10:00 | 12:00 | 02:00 |
| 3 z 16 Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze. | Katarzyna Szulc | 22-11-2024 | 12:00 | 14:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <p>4 z 16 Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacji zakładów/organizacji. Diagram przepływu procesu technologicznego. Rozmowa na żywo</p> | Katarzyna Szulc | 22-11-2024 | 14:00 | 16:00 | 02:00 |
| <p>5 z 16 Analiza zagrożeń w produkcji. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie. Wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu</p> | Katarzyna Szulc | 25-11-2024 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| <p>6 z 16 Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów. Rozmowa na żywo</p> | Katarzyna Szulc | 25-11-2024 | 10:00 | 12:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 16 Lista procedur i instrukcji.Harmogramy.Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 25-11-2024 | 12:00 | 14:00 | 02:00 |
| 8 z 16 Lista aktów prawnych.Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP.Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP.Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 25-11-2024 | 14:00 | 16:00 | 02:00 |
| 9 z 16 „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 08:00 | 09:00 | 01:00 |
| 10 z 16 Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP.Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 09:00 | 10:00 | 01:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 11 z 16 Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 10:00 | 11:00 | 01:00 |
| 12 z 16 Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 13 z 16 Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem). Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 12:00 | 13:00 | 01:00 |
| 14 z 16 Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 13:00 | 14:00 | 01:00 |
| 15 z 16 Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD. Podsumowanie. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu | Katarzyna Szulc | 29-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 16 z 16 Walidacja. Test wiedzy | - | 29-11-2024 | 15:30 | 16:00 | 00:30 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 700,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 700,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 178,13 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 178,13 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Szulc

Certyfikowany pełnomocnik i specjalista HACCP (Certyfikat wydany przez Global Head of Training Lloyd's Register, nr certyfikatu GDK 0006796/0692_6, wydany 11.05.2021 r.). Absolwentka Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu na kierunku: Filologia polska. Ukończone szkolenia z zakresu zasad działania systemu HACCP. W 2024 roku uzyskany tytuł Inspektora ds. BHP. Potwierdzona prawie 10-letnim doświadczeniem znajomość przepisów dotyczących systemu HACCP, znajomość produkcji gastronomicznej oraz przygotowywanie i wdrażanie dokumentacji HACCP, a także prowadzenie szkoleń dotyczących innych zagadnień oraz dotyczących systemów HACCP.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma w wiadomości e-mail skrypt szkoleniowy w formie PDF.

Warunki techniczne

a) usługa będzie prowadzona za pośrednictwem platformy zoom.us

b) minimalne wymagania sprzętowe: komputer stacjonarny/laptop, kamera wbudowana/na USB, mikrofon, słuchawki/ głośniki Processor and RAM requirements Minimum Processor Single Core 1Ghz or Higher RAM 2GB Recommended Dual Core 2Ghz or Higher (i3/i5/i7 or AMD equivalent) RAM 4GB Przewodowy lub bezprzewodowy (3G or 4G/LTE). Minimum bandwidth is 600kbps (up/down) and recommended is 1.5 Mbps

c) minimalne wymagania dotyczące łącza sieciowego: minimum 70 kb/s downloadu

d) niezbędne oprogramowanie: minimum Windows XP/MacOS High Sierra, przeglądarka internetowa (marka nie ma znaczenia)

e) okres ważności linku do zakończenia szkolenia (wg harmonogramu)

Kontakt



Magdalena Kaźmierczak-Polowczyk

E-mail mmagdakazmierczak@gmail.com

Telefon (+48) 601 458 848