



POLITECHNIKA
KRAKOWSKA IM.
TADEUSZA
KOŚCIUSZKI



System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie

Numer usługi 2025/01/11/12559/2496514

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 09.05.2025 do 11.05.2025

1 000,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

41,67 PLN brutto/h

41,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie dedykowane jest :</p> <ul style="list-style-type: none"> osobom odpowiedzialnym za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji; producentom żywności i dodatków do niej, producentom detergentów i opakowań; pozostałym osobom mającym kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego itp.); osobom zainteresowanym uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP. <p>Usługa jest również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery – sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem" oraz "Małopolskie Bony Rozwojowe – Nowa Perspektywa"</p>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	02-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie" przygotowuje uczestnika do samodzielnego identyfikowania zagrożeń w procesie produkcji żywności, wdrażania zasad systemu HACCP oraz przeprowadzania auditów wewnętrznych zgodnie z normą ISO 19011. Uczestnicy zdobywają kompetencje w zakresie stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP) oraz poznają metody analizy ryzyka i zarządzania jakością w branży spożywczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Identyfikuje najważniejsze kwestie dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz ich wpływ na jakość produktu.</p> <p>Rozpoznaje zagrożenia występujące w produkcji żywności i wdraża środki zaradcze.</p>	<p>Wskazuje i charakteryzuje kluczowe aspekty związane z jakością produktu i bezpieczeństwem żywności, opisuje rolę jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, analizuje pojęcie łańcucha chłodniczego i ocenia jego wpływ na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Opisuje rolę nadzoru w utrzymaniu bezpieczeństwa żywności oraz wskazuje instytucje odpowiedzialne za nadzór nad bezpieczeństwem żywności.</p> <p>Klasyfikuje zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne. Wskazuje i uzasadnia metody zapobiegania tym zagrożeniom w procesie produkcji żywności.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Wdraża zasady HACCP w zakładzie pracy.</p>	<p>Opracowuje schemat blokowy procesu produkcji, identyfikuje krytyczne punkty kontroli (CCP) i ustala środki kontrolne.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Przygotowuje i przeprowadza audit wewnętrzny systemu HACCP</p>	<p>Wyjaśnia cel auditu oraz określa zakres i kryteria auditu. Sporządza plan auditu. Wybiera odpowiednie metody i techniki auditowe wg normy ISO 19011, gromadzi i analizuje dowody z auditu oraz przygotowuje raport poauditowy.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

TAK, 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?

TAK, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do:

- osób odpowiedzialnych za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie jej produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji;
- producentów dodatków do żywności, detergentów i opakowań oraz pozostałych osób mających kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego – żłobki, przedszkola, szkoły, jadłodajnie, itp.);
- osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.

Podczas szkolenia uczestnicy:

- zdobycią wiedzę i umiejętności z zakresu auditowania systemów HACCP, co zwiększa ich atrakcyjność na rynku pracy,
- uczą się oceniać zgodność procesów firmowych z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności,
- poznają metody przeprowadzania auditów wewnętrznych oraz ich wpływ na jakość produktów i procesów w firmie,
- uczą się identyfikować potencjalne zagrożenia i wdrażać środki zapobiegawcze, co podnosi poziom bezpieczeństwa oferowanych produktów.

Firma posiadająca dokument potwierdzający zgodność z zasadami systemu HACCP zyskuje większe zaufanie klientów oraz partnerów biznesowych. Przekłada się to na lepszą reputację przedsiębiorstwa oraz wzrost liczby zamówień.

ZAKRES TEMATYCZNY:

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin zajęć
1.	Bezpieczeństwo żywności a pojęcie jakości produktu	2,0
2.	Wewnętrzne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności	0,5
3.	System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli	2,0

4.	Nadzór wewnętrzny i zewnętrzny nad bezpieczeństwem żywności	1,0
5.	Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności	1,0
6.	Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności	1,5
7.	Certyfikacja i zgodność systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności	0,5
8.	Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów	4,0
9.	Plan auditu	4,0
10.	Wdrażanie programów auditów	2,0
11.	Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów	5,0
12.	Egzamin	0,5
	Łączna liczba godzin	24,0

Harmonogram zajęć obejmuje 24 godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy nie są wliczane w czas trwania szkolenia.

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej na Wydziale Mechanicznym Politechniki Krakowskiej (kampus „Czyżyny”), przy al. Jana Pawła II 37, 31-864 Kraków. Przed rozpoczęciem szkolenia do uczestników wysyłana jest drogą elektroniczną (e-mail) informacja przypominająca o szkoleniu. Wiadomość ta zawiera m.in. zapisy na temat numeru sali, w której będą prowadzone zajęcia jak również szczegółowe informacje dotyczące dostępności parkingu.

Zajęcia prowadzone są w sali wykładowej wyposażonej w rzutnik oraz komputer (dla wykładowcy). Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe zarówno w wersji elektronicznej (wysyłane na adres e-mail), jak i papierowej (w dniu zajęć). Uczestnicy otrzymują część materiałów przed szkoleniem, co umożliwi im wcześniejsze zapoznanie się z teorią i efektywniejsze wykorzystanie czasu na zajęciach. Podczas wykonywania ćwiczeń uczestnicy korzystają z norm, udostępnianych wyłącznie na czas szkolenia.

Na szkoleniu wykorzystywane są następujące metody szkoleniowe:

- Wykład interaktywny – trener omawia zagadnienia teoretyczne, wyjaśnia wątpliwości i systematyzuje wiedzę w zależności od potrzeb uczestników.
- Metoda warsztatowa – uczestnicy wykonują praktyczne ćwiczenia na rzeczywistych dokumentach (instrukcjach, procedurach, raportach kontrolnych, checklistach), co umożliwia im zastosowanie zdobytej wiedzy w praktyce.
- Praca indywidualna i zespołowa – uczestnicy pracują zarówno samodzielnie, jak i w małych grupach (2-3 osoby), co rozwija ich umiejętności analizy oraz współpracy.
- Coaching i mentoring – trener jest cały czas obecny, wspiera uczestników, udziela wskazówek i pomaga w realizacji ćwiczeń, co zwiększa efektywność nauki.
- Omówienie wyników (feedback grupowy) – rezultaty ćwiczeń są analizowane i omawiane na forum grupy, co pozwala na lepsze zrozumienie zagadnień oraz wyciągnięcie wniosków na przyszłość.

Wykładowca: mgr Beata Szmidt

Walidator: mgr Wioletta Kurek

Zapewniona jest rozdzielność procesu kształcenia i walidacji.

Walidacja jest wliczona w czas trwania szkolenia i jest przeprowadzana w formie testu teoretycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Bezpieczeństwo żywności a pojęcie jakości produktu (2,0 godz.)	Beata Szmidt	09-05-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 13 Wewnętrzne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności (0,5 godz.); System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (1,5 godz.)	Beata Szmidt	09-05-2025	10:40	12:10	01:30
3 z 13 System analizy zagrożeń i krytycznych (...) (0,5 godz.); Nadzór wewnętrzny i zewnętrzny nad (...) (1,0 godz.); Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa (...) (0,5 godz.)	Beata Szmidt	09-05-2025	12:20	13:50	01:30
4 z 13 Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności (0,5 godz.); Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności (1,5 godz.)	Beata Szmidt	09-05-2025	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Certyfikacja i zgodność systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności (0,5 godz.); Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu (...) (1,5 godz.)	Beata Szmidt	10-05-2025	09:00	10:30	01:30
6 z 13 Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów (2,0 godz.)	Beata Szmidt	10-05-2025	10:40	12:10	01:30
7 z 13 Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów (0,5 godz.); Plan auditu (1,5 godz.)	Beata Szmidt	10-05-2025	12:20	13:50	01:30
8 z 13 Plan auditu (2,0 godz.)	Beata Szmidt	10-05-2025	14:00	15:30	01:30
9 z 13 Plan auditu (0,5 godz.); Wdrażanie programów auditów (1,5 godz.)	Beata Szmidt	11-05-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 Wdrażanie programów auditów (0,5 godz.); Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (1,5 godz.)	Beata Szmidt	11-05-2025	10:40	12:10	01:30
11 z 13 Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (2,0 godz.)	Beata Szmidt	11-05-2025	12:20	13:50	01:30
12 z 13 Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (1,5 godz.)	Beata Szmidt	11-05-2025	14:00	15:05	01:05
13 z 13 Egzamin (0,5 godz.)	-	11-05-2025	15:10	15:35	00:25

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	41,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	41,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Szmidt

Absolwentka Akademii Świętokrzyskiej w Kielcach oraz studiów podyplomowych z zakresu przygotowania pedagogicznego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zarządzania środowiskowego. Posiada kwalifikacje Auditora wewnętrznego systemu HACCP, zdobyte podczas specjalistycznych szkoleń. Dysponuje bogatym doświadczeniem praktycznym w zakresie wdrażania i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwach branży spożywczej. Od ponad 10 lat współpracuje z Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości Politechniki Krakowskiej jako szkoleniowiec w dziedzinie systemów HACCP. W latach 2020–2025 przeprowadziła 7 szkoleń w zakresie:

- „System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie”,
- „Auditor wewnętrzny systemu HACCP”.

Szkolenia dostosowuje do indywidualnych potrzeb uczestników, łącząc wysoki poziom merytoryczny z praktycznym podejściem. Dzięki temu uczestnicy zdobywają nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także umiejętności pozwalające na skuteczne wdrażanie i nadzorowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w dwóch formatach: elektronicznym i papierowym.

Przed rozpoczęciem zajęć, drogą elektroniczną (e-mail) rozsyłane są prezentacje multimedialne (w formacie pdf), które stanowią kompendium wiedzy omawianej na szkoleniu..

W dniu zajęć stacjonarnych każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów papierowych, przeznaczonych do wykonywania ćwiczeń.

Dodatkowo, pierwszego dnia szkolenia każdy uczestnik otrzymuje teczkę, notes oraz długopis.

Warunki uczestnictwa

Brak wymagań wstępnych.

Szkolenie dedykowane jest :

- osobom odpowiedzialnym za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji;
- producentom żywności i dodatków do niej, producentom detergentów i opakowań;
- pozostałym osobom mającym kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego itp.);

- osobom zainteresowanym uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.

Informacje dodatkowe

Usługa jest również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery – sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem" oraz "Małopolskie Bony Rozwojowe – Nowa Perspektywa"

Szczegółowe informacje na temat szkolenia dostępne są na stronie usługodawcy:

<https://cj.pk.edu.pl/kursy-i-szkolenia/haccp/system-haccp-zasady-wdrazanie-auditowanie/>

Dokumenty uzyskiwane po ukończeniu szkolenia:

- Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia wydane przez Politechnikę Krakowską;
- Certyfikat audytora wewnętrznego systemu HACCP wydane przez Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości Politechniki Krakowskiej;
- Zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji, zawierające opis efektów uczenia się (zgodnie z wymaganiami BUR).

Adres

al. Aleja Jana Pawła II 37

31-864 Kraków

woj. małopolskie

Zajęcia prowadzone w formie stacjonarnej realizowane będą w salach dydaktycznych znajdujących się na kampusie "Czyżyny" Politechniki Krakowskiej im. Tadeusza Kościuszki w Krakowie, al. Jana Pawła II 37 (budynek G, parter), 31-864 Kraków, Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości

Kontakt



Agnieszka Jędrysko

E-mail agnieszka.jedrysko@pk.edu.pl

Telefon (+48) 126 283 447