



POLITECHNIKA
KRAKOWSKA IM.
TADEUSZA
KOŚCIUSZKI



System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie

Numer usługi 2025/01/11/12559/2496514

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 28.02.2025 do 07.03.2025

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	Szkolenie kierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">osób odpowiedzialnych za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji,producentów dodatków do żywności, detergentów i opakowań oraz pozostałych osób mających kontakty z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego itp.),osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	21-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)

Cel

Cel edukacyjny

Pozyskanie wiedzy i umiejętności z zakresu aktualnych wymagań normy ISO 22000, Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz identyfikacji zagrożeń w przemyśle spożywczym, jak również prowadzenia auditu wewnętrznego w branży spożywczej zgodnie z wymaganiami normy ISO 19011.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik rozumie najistotniejsze kwestie dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz ich wpływu na jakość produktu.</p>	<p>Uczestnik identyfikuje kluczowe aspekty związane z jakością produktu i bezpieczeństwem żywności, wyjaśnia rolę jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, definiuje pojęcie łańcucha chłodniczego i omawia jego wpływ na zapewnienie bezpieczeństwa żywności.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik wykorzystuje Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, w tym system HACCP, w procesach produkcji żywności.</p> <p>Uczestnik identyfikuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i proponuje metody zapobiegania tym zagrożeniom.</p> <p>Uczestnik stosuje zasady auditowania systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności zgodnie z normą ISO 19011 oraz przygotowuje i przeprowadza audyty wewnętrzne, mające na celu przygotowanie do certyfikacji oraz zapewnienie zgodności z wymaganiami systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.</p>	<p>Uczestnik wyjaśnia zasady systemu HACCP, identyfikuje krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji żywności. Opisuje rolę nadzoru w utrzymaniu bezpieczeństwa żywności oraz wskazuje instytucje odpowiedzialne za nadzór nad bezpieczeństwem żywności.</p> <p>Uczestnik klasyfikuje zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności, ocenia potencjalne ryzyko dla konsumentów wynikające z tych zagrożeń oraz proponuje metody zapobiegania zagrożeniom w procesie produkcji żywności.</p> <p>Uczestnik wyjaśnia cel auditów oraz metody auditowania wg normy ISO 19011, opracowuje cele programów auditowych, zakresy i kryteria auditów. Sporządza plan auditu. Wybiera odpowiednie metody i techniki audytowe w zależności od celu auditu, gromadzi i analizuje dowody z auditu oraz przygotowuje raporty z auditu. Przygotowuje organizację do procesu certyfikacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</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?

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy program wraz z liczbą godzin zrealizowanych z danego zakresu.

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

Certyfikat audytora wewnętrznego systemu HACCP wydawany jest po złożeniu z wynikiem pozytywnym egzaminu wewnętrznego.

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

Tak. Certyfikat audytora wewnętrznego systemu HACCP wystawiany jest na podstawie złożenia z wynikiem pozytywnym egzaminu wewnętrznego, przeprowadzanego przez Komisję Egzaminacyjną.

Program

RAMOWY PROGRAM:

ZAKRES MERYTORYCZNY

Bezpieczeństwo żywności a pojęcie jakości produktu

Wewnętrzne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli

Nadzór wewnętrzny i zewnętrzny nad bezpieczeństwem żywności

Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności

Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności

Certyfikacja i zgodność systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności

Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów

Plan auditu

Wdrażanie programów auditów

Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów

Egzamin

Szkolenie trwa 24 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna = 45 min)

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	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

wieloletni trener z zakresu Systemu HACCP - zasady, wdrażanie i auditowanie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały udostępniane w dniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Brak

Informacje dodatkowe

UZYSKIWANE DOKUMENTY:

1. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia
2. Certyfikat audytora wewnętrznego systemu HACCP

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 Jędrisko

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

Telefon (+48) 126 283 447