

ADVERT Edyta
Stąpór-Rynk

Skuteczne Wdrażanie i Zarządzanie Procedurami HACCP: Zapewnienie Bezpieczeństwa Żywności w praktyce.

Numer usługi 2025/03/18/174663/2631595

📍 Masłów Pierwszy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 26.05.2025 do 27.05.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa kursu „ Skuteczne Wdrażanie i Zarządzanie Procedurami HACCP: Zapewnienie Bezpieczeństwa Żywności w praktyce ” to wszyscy pracownicy branży spożywczej oraz przedsiębiorstw spożywczych, w tym szczególnie kucharze, kelnerzy, którzy pracują w bezpośrednim kontakcie z żywnością. Szkolenie skierowane jest do grupy docelowej pomoże uczestnikom zdobyć kluczową wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności, ryzyka związanego z jej produkcją i obrotem oraz metod eliminowania zagrożeń, co jest niezbędne do utrzymania wysokich standardów jakości w firmach spożywczych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	25-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest zrozumienie podstawowych zasad HACCP – przekazanie uczestnikom wiedzy o systemie HACCP, jego celach oraz kluczowych zasadach, takich jak analiza ryzyka, identyfikacja zagrożeń, oraz ustalanie krytycznych punktów kontrolnych (CCP), rozpoznawanie zagrożeń w produkcji żywności – nauka identyfikacji potencjalnych zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych w różnych etapach produkcji żywności, od surowców po gotowe produkty oraz praktyczne wdrożenie procedur

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wiedza Uczestnik definiuje zasady bezpieczeństwa żywności, procedur monitorowania, analizowania zagrożeń oraz wdraża odpowiednie środki zapobiegawcze.	Uczestnik: - zna zasady systemu HACCP - opisuje etapy wdrażania systemu HACCP - rozumie przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności - rozumie metody identyfikacji zagrożeń	Test teoretyczny
2. Umiejętności Uczestnik wdraża i utrzymuje system bezpieczeństwa żywności w organizacji	Uczestnik: - przeprowadza analizę zagrożeń - monitoruje punkty krytyczne - dokumentuje działania w ramach systemu HACCP	Test teoretyczny
3. Kompetencje Uczestnik rozwiązuje problemu w dynamicznych warunkach, a także w kontekście zarządzania systemem HACCP w organizacjach.	Uczestnik: - podejmuje decyzje oparte na analizie ryzyka - skutecznie zarządza systemem HACCP - przewiduje potencjalne zagrożenia	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

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

Tak

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

Tak

Program

1. Wprowadzenie do systemu HACCP i podstawy teoretyczne
2. Podstawy systemu HACCP – definicje i zasady
3. Wymagania prawne i normy związane z HACCP
4. Analiza zagrożeń i identyfikacja punktów krytycznych
5. Określanie granic krytycznych
6. Procedury monitorowania CCP
7. Działania korygujące w przypadku odchyień
8. Dokumentacja systemu HACCP
9. Weryfikacja efektywności systemu HACCP
10. Szkolenie personelu i komunikacja w organizacji

Czas trwania: szkolenie trwa 16 godzin szkoleniowych (45-min).

Uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające odbycie kursu.

Przerwa nie jest wliczona w czas trwania szkolenia. Walidacja jest wliczona w czas trwania szkolenia.

Walidacja zostanie przeprowadzona w formie testu teoretycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do systemu HACCP i podstawy teoretyczne (1 h)	Agnieszka Kuczyńska	26-05-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 8 Podstawy systemu HACCP – definicje i zasady (2 h)	Agnieszka Kuczyńska	26-05-2025	10:15	12:15	02:00
3 z 8 Wymagania prawne i normy związane z HACCP (2 h)	Agnieszka Kuczyńska	26-05-2025	12:30	14:30	02:00
4 z 8 Analiza zagrożeń i identyfikacja punktów krytycznych (2 h)	Agnieszka Kuczyńska	26-05-2025	14:45	15:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Procedury monitorowania i określenie punktów krytycznych (1 h)	Agnieszka Kuczyńska	27-05-2025	09:00	10:00	01:00
6 z 8 Dokumentacja systemu HACCP (2 h)	Agnieszka Kuczyńska	27-05-2025	10:15	12:15	02:00
7 z 8 Działania korygujące i weryfikacja efektywności systemu (2 h)	Agnieszka Kuczyńska	27-05-2025	12:30	14:30	02:00
8 z 8 Komunikacja w organizacji, wnioski. Walidacja. (2 h)	-	27-05-2025	14:45	15:45	01:00

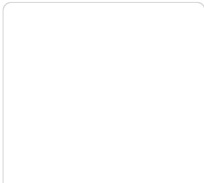
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1
Agnieszka Kuczyńska

Absolwentka Akademii Rolniczej w Krakowie - inżynier Leśnictwa. Doświadczenie: - kierownik restauracji Telegraf - kierownik ds. produkcji w TEMPO B.P. PASEK sp. j. - kierownik kawiarni Wiedeńskiej - Piekarnia pod Telegrafem Kursy: - studia podyplomowe - Dietetyka - Audytor wewnętrzny systemu HACCP, w tym BRC v. 7 i IFS v. 6 - Polskie przedsiębiorstwa branży spożywczej na Europejskim Rynku Wewnętrznym po integracji z Unią Europejską – system HACCP - Kurs z zakresu j. angielskiego realizowany w ramach projektu „Program szkolenia kadr dla rozwoju produktów turystycznych” - Kurs języka angielskiego realizowany w ramach projektu "Program szkoleniowy dla pracowników w celu rozwoju produktów turystycznych" - „Polskie przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego na unijnym rynku po integracji z UE – system HACCP” – szkolenie organizowane przez Wiejskie Centrum Integracji Europejskiej - „Zapoznanie z przepisami bhp i p.poż.” szkolenie podstawowe w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy - COW Edukacja w Kielcach, specjalizacja: KUCHARZ.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

O materiałach

Uczestnik na prośbę może otrzymać prezentacje od wykładowcy.

Informacje dodatkowe

Warunki uczestnictwa:

Warunkiem uczestnictwa jest zapisanie się na usługę

Informacje dodatkowe:

Usługa zostanie zrealizowana stacjonarnie.

Warunki techniczne :

Sprzęt:

- **Procesor:** Dowolny procesor obsługujący nowoczesne przeglądarki (Intel Core i3 lub odpowiednik).
- **Pamięć RAM:** Minimum 4 GB.
- **Kamera:** Opcjonalna (jeśli uczestnik chce włączyć wideo).
- **Mikrofon:** Opcjonalny (jeśli uczestnik chce aktywnie uczestniczyć w dyskusji).
- **Głośniki/słuchawki:** Do odbioru dźwięku z webinaru.
- **Połączenie internetowe:** Szerokopasmowe łącze (zalecane minimum 2 Mbps dla transmisji wideo w jakości HD).

System operacyjny:

- Windows: Windows 7, 8, 10, 11.
- macOS: macOS 10.13 lub nowszy.
- Linux: Obsługiwane przez przeglądarki (Chrome).

Przeglądarka:

- **Google Chrome** (zalecana dla najlepszej kompatybilności).
- **Mozilla Firefox**
- **Microsoft Edge**
- **Safari** (dla systemów macOS).

Wymagania sieciowe:

- **Prędkość pobierania:** Co najmniej 2 Mbps.
- **Prędkość wysyłania:** Co najmniej 1 Mbps.
- **Porty:** Platforma ClickMeeting działa w standardzie H

Adres

Masłów Pierwszy
Masłów Pierwszy
woj. świętokrzyskie

Hotel Aviator Business Hotel Medical&SPA
Polska, Masłów Pierwszy, ul. Pilotów 19, 26-001

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Aleksandra Jońca

E-mail a.jonca@fpd.pl

Telefon (+48) 574 157 925