



Jakość w branży spożywczej. Kontrola i ocena jakości produktów spożywczych

Numer usługi 2025/04/18/170440/2698177

799,50 PLN brutto

650,00 PLN netto

99,94 PLN brutto/h

81,25 PLN netto/h

"WROCŁAWSKI
PARK
TECHNOLOGICZNY"
SPÓŁKA AKCYJNA

★★★★★ 4,9 / 5

9 ocen

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 19.11.2025 do 19.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	12-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu zaznajomienie Kursanta z Prawem Żywnościowym (Codex Alimentarius), Dobrymi Praktykami Higienicznymi i Produkcyjnymi (GHP/GMP) oraz Systemem HACCP. Uczestnicy zostaną zapoznani z zakresem obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności Zespołu HACCP – przygotowanie przyszłych członków Zespołu HACCP do efektywnego sprawowania tej funkcji w organizacji. W części praktycznej Kursanci zdobędą umiejętności tworzenia dokumentacji Systemu HACCP i GHP/GMP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo żywności, Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Regulacje prawne dotyczące żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Metodyka wdrażania systemu HACCP	Potrafi projektować plan HACCP	Test teoretyczny
Monitoruje i dba o bezpieczeństwo współpracowników	Sprawdza bezpieczeństwo	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

Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.

Minimalna ilość uczestników: 5

Maksymalna ilość uczestników: 25

Liczba godzin usługi: 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem czasu walidacji i przerw.

Walidacja odbywa się ostatniego dnia szkolenia po zakończeniu kursu.

Lunch nie został uwzględniony w czasie trwania szkolenia, odbywa się w uwzględnionej w harmonogramie przerwie.

Liczba stanowisk: 25

Zakres tematyczny szkolenia:

Część teoretyczna:

- Bezpieczeństwo żywności
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty
- System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP
- Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP

Część praktyczna:

- Projektowanie dokumentacji dla produkcji wyrobu wg 12 etapów wdrażania Systemu
- Sporządzenie listy wszystkich ewentualnych zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji oraz listy wszelkich środków kontroli danego zagrożenia
- Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)
- Określenie celów i granic tolerancji dla każdego punktu krytycznego
- Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego
- Ustalenie działań korygujących
- Ustalenie zasad weryfikacji
- Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Bezpieczeństwo żywności; Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	Paweł Pospieszynski	19-11-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 4 Regulacje prawne dotyczące żywności; Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Paweł Pospieszynski	19-11-2025	10:15	12:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 4 System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP; Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP	Paweł Pospieszyński	19-11-2025	12:45	15:30	02:45
4 z 4 Walidacja	-	19-11-2025	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	799,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	99,94 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Pospieszyński

Absolwent Wydziału Mechanicznego Politechniki Wrocławskiej, na kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji. Wdrożeniowiec, szkoleniowiec i audytor z ponad 17-letnim stażem w zakresie norm ISO 9001, ISO/FSSC 22000, IFS, BRC i HACCP. Właściciel standardu IP-CERT określającego wytyczne do projektowania i oceny programów zapewnienia tożsamości genetycznej żywności, pasz i nasion zgodnie z Rozporządzeniami (WE) Nr 1829/2003 i 1830/2003.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji w wersji papierowej oraz online (pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie).

Adres

ul. Duńska 9
54-424 Wrocław
woj. dolnośląskie

Szkolenie organizowane jest w budynku Delta

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Parking

Kontakt



Nikola Kobylińska

E-mail szkolenia@technologpark.pl

Telefon (+48) 781 871 624