



Jakość w branży spożywczej. Kontrola i ocena jakości produktów spożywczych - szkolenie

Numer usługi 2025/04/18/170440/2698195

799,50 PLN brutto
650,00 PLN netto
99,94 PLN brutto/h
81,25 PLN netto/h

"WROCŁAWSKI
PARK
TECHNOLOGICZNY"
SPÓŁKA AKCYJNA

★★★★★ 4,8 / 5

14 ocen

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 10.12.2025 do 10.12.2025

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	03-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie prowadzi do rozwoju kompetencji w zakresie Prawa Żywności (Codex Alimentarius), Dobrych Praktyk Higienicznych i Produkcyjnych (GHP/GMP) oraz Systemu HACCP. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego działania w zakresie stosowania wymagań Prawa Żywności (Codex Alimentarius) oraz wdrażania, utrzymywania i doskonalenia Systemu HACCP i zasad GHP/GMP w organizacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności - GHP/GMP HACCP, Codex Alimentarius	Wymienia i omawia zagadnienia GHP/GMP	Test teoretyczny
	Wymienia i omawia zagadnienia HACCP	Test teoretyczny
	Wymienia i omawia zagadnienia Codex Alimentarius	Test teoretyczny
Definiuje regulacje prawne dotyczące prawa żywności	Wymienia i charakteryzuje zagadnienia	Test teoretyczny
Definiuje i omawia normę ISO 22000:2018	Omawia i charakteryzuje normę ISO 22000:2018	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. Walidacja odbywa się w formie testu teoretycznego.

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

Liczba stanowisk: 25

Zakres tematyczny szkolenia:

Część teoretyczna 4,5h:

- 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 1,5h:

- 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	10-12-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 4 Regulacje prawne dotyczące żywności; Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Paweł Pospieszynski	10-12-2025	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	10-12-2025	12:45	15:30	02:45
4 z 4 Walidacja	-	10-12-2025	15:30	16:00	00:30

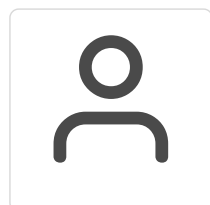
Cennik

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