



SNH Magdalena
Kaźmierczak -
Połowczyk



Kurs: System nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP.

Numer usługi 2025/05/28/15618/2777355

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 01.09.2025 do 05.09.2025

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego, gastronomii, a także żłobków, cukierni, przedszkoli, cukierni, hoteli itd oraz inne osoby odpowiedzialne za przygotowanie lub podawanie posiłków. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	28-08-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	38
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

"Kurs dla branży gastronomicznej: system nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP" przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego realizowania procedur systemów HACCP, GMP/GHP wraz z eliminacją zagrożeń i błędów krytycznych, a także sprawnego wdrażania działań korygujących.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady tworzenia niezbędnej dokumentacji HACCP	Wymienia rodzaje dokumentów HACCP, w tym wskazuje elementy Księgi HACCP	Test teoretyczny
Rozumie rolę systemu HACCP	Analizuje zakres systemu HACCP w oparciu o działania korekcyjne i zapobiegawcze	Test teoretyczny
Definiuje diagram przepływu procesu technologicznego	Analizuje zagrożenia, opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego	Test teoretyczny
Wskazuje krytyczne punkty kontrolne CCP	Wyznacza i definiuje krytyczne punkty kontrolne w przedsiębiorstwie	Test teoretyczny
Charakteryzuje systemy GMP i GHP: Księgę GMP / GHP	Wymienia obszary, których dotyczą GMP i GHP	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, wydany certyfikat zawiera opis uzyskanych efektów uczenia się.

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

Tak, wydany certyfikat 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, wydany certyfikat potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego, gastronomii, a także żłobków, cukierni, przedszkoli, cukierni, hoteli itd oraz inne osoby odpowiedzialne za przygotowanie lub podawanie posiłków. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.

1. Wprowadzenie. Test wiedzy.
2. Czym są procedury HACCP.
3. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej księgi.
4. Definicja i geneza systemu HACCP.
5. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności.
6. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości.
7. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje.
8. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP.
9. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze.
10. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze.
11. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacji zakładów/organizacji.
12. Diagram przepływu procesu technologicznego.
13. Analiza zagrożeń w produkcji: fizyczne (np. kości, piasek, kamienie), chemiczne (pozostałości środków czystości stosowanych w zakładzie), mikrobiologiczne (szkodniki, drobnoustroje chorobotwórcze: bakterie, wirusy, pleśnie).
14. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego i zagrożeniach występujących w produkcji.
15. Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point).
16. Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne.
17. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny.
18. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów.
19. Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.
20. Harmonogramy: np. szkoleń, audytów, badania wody, badań produktów.
21. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.
22. Lista aktów prawnych: akty dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz te mówiące o tym, co powinno się znaleźć na etykiecie produktów gotowych oraz na te mówiące o warunkach, jakie mają spełniać materiały opakowaniowe mające bezpośredni kontakt z żywnością.
23. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP.
24. Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP.
25. GMP: „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.
26. GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.
27. Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP: Higiena personelu, Szkolenie personelu, Mycie i Dezynfekcja, Zaopatrzenie zakładu w wodę, Gospodarka odpadami, Przyjęcie towaru, Zabezpieczenie przed szkodnikami, Kontrola warunków magazynowania, Remonty, modernizacje i konserwacje.
28. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP: struktura organizacyjna, wykaz pomieszczeń, wykaz maszyn, informacje dotyczące pomieszczeń produkcyjnych, informacje dodatkowe.
29. Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników ze stołówki, osobny sprzęt do krojenia np. selera i ryb.
30. Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem).
31. Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych.
32. Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD.
33. Podsumowanie.
34. Walidacja. Test wiedzy

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina = 45min.).

W trakcie szkolenia przewidziane są przerwy, które będą dostosowane do pracy grupy.

Szkolenie zdalne w czasie rzeczywistym poprzez platformę ZOOM.US

Kurs przeprowadzany będzie w formie online, bez podziału na grupy. Uczestnicy mają możliwość korzystania zarówno z kamery jak i mikrofonu. Pytania można również zadawać za pomocą czatu.

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	5 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Szulc

Certyfikowany pełnomocnik i specjalista HACCP (Certyfikat wydany przez Global Head of Training Lloyd's Register, nr certyfikatu GDK 0006796/0692_6, wydany 11.05.2021 r.). Absolwentka Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu na kierunku: Filologia polska. Ukończone szkolenia z zakresu zasad działania systemu HACCP. W 2024 roku uzyskany tytuł Inspektora ds. BHP. Potwierdzona prawie 10-letnim doświadczeniem znajomość przepisów dotyczących systemu HACCP, znajomość produkcji gastronomicznej oraz przygotowywanie i wdrażanie dokumentacji HACCP, a także prowadzenie szkoleń dotyczących innych zagadnień oraz dotyczących systemów HACCP.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma w wiadomości e-mail skrypt szkoleniowy w formie PDF.

Informacje dodatkowe

SNH Magdalena Kaźmierczak – Polowczyk jest Placówką Kształcenia Ustawicznego, działającą na podstawie przepisów ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 900 z późn. zm.), zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych z dnia 6 października 2023 r., prowadzi kształcenie ustawiczne w następujących formach pozaszkolnych: kursy, umożliwiające uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. W związku z powyższym dokumenty księgowe wystawiane są zwolnione ze względu na rodzaj prowadzonej działalności (art. 43 ust 1 pkt 26 lit. a ustawy o VAT).

Warunki techniczne

- a) usługa będzie prowadzona za pośrednictwem platformy zoom.us
- b) minimalne wymagania sprzętowe: komputer stacjonarny/laptop, kamera wbudowana/na USB, mikrofon, słuchawki/ głośniki Processor and RAM requirements Minimum Processor Single Core 1Ghz or Higher RAM 2GB Recommended Dual Core 2Ghz or Higher (i3/i5/i7 or AMD equivalent) RAM 4GB Przewodowy lub bezprzewodowy (3G or 4G/LTE). Minimum bandwidth is 600kbps (up/down) and recommended is 1.5 Mbps
- c) minimalne wymagania dotyczące łącza sieciowego: minimum 70 kb/s downloadu
- d) niezbędne oprogramowanie: minimum Windows XP/MacOS High Sierra, przeglądarka internetowa (marka nie ma znaczenia)
- e) okres ważności linku do zakończenia szkolenia (wg harmonogramu)

Kontakt



Magdalena Kaźmierczak-Polowczyk

E-mail mmagdakazmierczak@gmail.com

Telefon (+48) 887 038 880