Możliwość dofinansowania

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

**Numer usługi** 2025/05/28/15618/2777355

5 700,00 PLN brutto
5 700,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

SNH Magdalena Kaźmierczak - Polowczyk

4,9 / 5
4 820 ocen

zdalna w czasie rzeczywistym
Usługa szkoleniowa
38 h
01.09.2025 do 05.09.2025

# Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| **Kategoria** | Inne / Gastronomia |
| **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 bezposredni 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 role 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

**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

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 bezposredni 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 rożne specyfiki 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 (1godzina = 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 kamerki 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