



SNH Magdalena
Kaźmierczak -
Polowczyk



Kurs: HACCP, czyli analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli wraz z dobrymi praktykami produkcyjnymi i higienicznymi.

Numer usługi 2025/05/28/15618/2777370

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 08.09.2025 do 12.09.2025

2 930,00 PLN brutto

2 930,00 PLN netto

172,35 PLN brutto/h

172,35 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią cukiernicy, piekarze oraz sprzedawcy w cukierni / piekarni / sklepiu firmowym. 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	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	17
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs: HACCP, czyli analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli wraz z dobrymi praktykami produkcyjnymi i higienicznymi 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
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 cukiernicy, piekarze oraz sprzedawcy w cukierni / piekarni / sklepie firmowym. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.

Dzień pierwszy

1. Wprowadzenie. Test wiedzy

2. Czym są procedury HACCP
3. Omówienie systemu HACCP na podstawie Księga HACCP piekarni / cukierni
4. Definicja i geneza systemu HACCP.
5. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności w piekarni / cukierni
6. Prezentacja piekarni / cukierni i jego Polityka Jakości
7. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, zarządzenia piekarni / cukierni + funkcje.
8. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP
9. System HACCP działania korekcyjne korygujące i zapobiegawcze
10. Ćwiczenia - działania korekcyjne korygujące i zapobiegawcze - omówienie
11. Ćwiczenia - działania korekcyjne korygujące i zapobiegawcze dla piekarni / cukierni
12. Ćwiczenia - działania korekcyjne korygujące i zapobiegawcze dla sprzedawców w cukierni / piekarni / sklepiu firmowym
13. Opis surowców w piekarni / cukierni i produktów gotowych w sklepiu firmowym
14. Diagram przepływu procesu technologicznego w piekarni / cukierni oraz w sklepiu firmowym .
15. Analiza zagrożeń w produkcji: fizyczne (np. elementy biżuterii, piasek, kamienie), chemiczne (pozostałości środków czystości stosowanych w zakładzie/sklepiu), mikrobiologiczne (szkodniki, drobnoustroje chorobotwórcze: bakterie, wirusy, pleśń).
16. Analiza zagrożeń - jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego i zagrożeniach występujących w produkcji i podczas sprzedaży produktów gotowych w sklepiu.

Dzień drugi

17. Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point i CP Control Point) w piekarni / cukierni oraz w sklepiu
18. Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne i punkty kontrolne
19. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny
20. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów
21. Księga procedur systemowych: Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.
22. Harmonogramy: np. szkoleń, audytów, badania wody, badań produktów gotowych w piekarni / cukierni.
23. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.
24. Lista aktów prawnych: akty dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz te mówiące o tym, co powinno się znaleźć na etykiecie produktów gotowych oraz te mówiące o warunkach, jakie mają spełniać materiały opakowaniowe mające bezpośredni kontakt z żywnością.
25. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP
26. Omówienie systemów GHP/GHP: Księga GHP/GHP piekarni / cukierni i sklepiu firmowego
27. GMP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” - lista działań
28. GHP: „Dobra Praktyka Higieniczna” - lista działań
29. Obszary GMP i GHP - ogółem
30. Obszar: Higiena personelu wraz z przykładami
31. Obszar: Szkolenie personelu wraz z przykładami
32. Obszar: Mycie i Dezynfekcja
33. Obszar: Zaopatrzenie piekarni / cukierni / sklepiu firmowego w wodę

34. Obszar: Gospodarka odpadami
35. Obszar: Przyjęcie towaru
36. Obszar: Zabezpieczenie piekarni / cukierni / sklepu firmowego przed szkodnikami wraz z przykładami
37. Obszar: Kontrola warunków magazynowania w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach oraz magazynowanie produktów suchych.
38. Obszar: Remonty, modernizacje i konserwacje
39. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP nawzorach pochodzących z dokumentacji GMP/GHP piekarni / cukierni: struktura organizacyjna, wykaz pomieszczeń, wykaz maszyn, informacje dotyczące pomieszczeń produkcyjnych, informacje dodatkowe
40. Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników z jadalni + Wykazy alergenów - alergeny poszczególnych produktów gotowych dostępne w sklepie firmowym oraz Lista alergenów dostępnych na Zakładzie wraz z przykładami i ćwiczeniami
41. Specyfikacje produktów oraz zgodność etykiet z rozp. 1169
42. Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych
43. Zadanie: Tworzenie Listy procedur i instrukcji piekarni / cukierni / sklepu firmowego
44. Podsumowanie
- 45. Walidacja. Test wiedzy**

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

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	2 930,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 930,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	172,35 PLN
Koszt osobogodziny netto	172,35 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

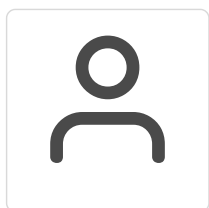
Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma skrypt szkoleniowy w wersji pdf

Warunki techniczne

-

Kontakt



Izabela Wikaryjczyk

E-mail i.wikaryjczyk@wp.pl

Telefon (+48) 887 038 880