



Multi Skills Grant
Magda Najberg

Brak ocen dla tego dostawcy

HACCP- Bezpieczna Żywność

Numer usługi 2025/07/15/184901/2879368

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 28.08.2025 do 28.08.2025

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Pracownicy gastronomii, kucharze, menedżerowie restauracji, osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności, właściciele lokali gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	27-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest kompleksowe zapewnienie uczestnikom wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego wdrażania, stosowania i doskonalenia systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) w placówkach gastronomicznych. Program szkolenia oparty jest na aktualnie obowiązujących przepisach prawa krajowego i unijnego oraz normach sanitarno-epidemiologicznych. Uczestnicy zdobędą kompetencje pozwalające na identyfikację potencjalnych zagrożeń zdrowotnych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
W ZAKRESIE WIEDZY Zna podstawowe zasady systemu HACCP. Identyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesie produkcji żywności. Zna przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Rozumie znaczenie krytycznych punktów kontroli (CCP).	Potrafi wskazać i opisać 7 zasad HACCP.	Test teoretyczny
	Potrafi podać przykłady zagrożeń dla każdego typu i przyporządkować je do etapów procesu.	Test teoretyczny
	Wymienia podstawowe akty prawne (np. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004).	Test teoretyczny
	Wyjaśnia rolę CCP w zapewnieniu bezpieczeństwa produktu końcowego.	Test teoretyczny
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI Potrafi przeprowadzić analizę ryzyka i określić krytyczne punkty kontroli. Umie tworzyć i wdrażać dokumentację HACCP. Monitoruje CCP i podejmuje działania korygujące. Przeprowadza audyty wewnętrzne dotyczące HACCP.	Opracowuje uproszczony diagram procesu i identyfikuje CCP.	Test teoretyczny
	Samodzielnie wypełnia przykładowy plan HACCP zgodny z wybraną działalnością gastronomiczną.	Test teoretyczny
	Wskazuje prawidłowe działania korekcyjne w przypadku przekroczenia ustalonych limitów krytycznych.	Test teoretyczny
	Przygotowuje plan audytu, przeprowadza jego elementy i sporządza raport z audytu.	Test teoretyczny
	Wskazuje działania zwiększające bezpieczeństwo pracy w zespole kuchennym.	Test teoretyczny
	Efektywnie współpracuje w grupie przy opracowywaniu procedur lub realizacji symulacji.	Test teoretyczny
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH Ma świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności. Potrafi pracować zespołowo przy wdrażaniu procedur HACCP. Kształtuje kulturę bezpieczeństwa żywności w miejscu pracy.	Proponuje działania edukacyjne i organizacyjne promujące kulturę bezpieczeństwa.	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

Ramowy program szkolenia: HACCP- Bezpieczna Żywność – szkolenie jednodniowe

Czas trwania szkolenia:

1 dzień (10 godzin dydaktycznych, czyli 7 godzin i 30 minut zegarowych)

1 godzina dydaktyczna = 45 minut zajęć.

Przerwy ustalane są elastycznie, zgodnie z tempem pracy grupy i nie są wliczane do godzin dydaktycznych.

Program ramowy

MODUŁ 1: Wprowadzenie do systemu HACCP

- Geneza i rozwój systemu HACCP
- Podstawy prawne (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 i inne akty)
- Znaczenie systemu HACCP w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności

MODUŁ 2: Rodzaje zagrożeń w produkcji i obrocie żywnością

- Zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne
- Analiza przypadków i przykłady praktyczne

MODUŁ 3: Siedem zasad systemu HACCP – omówienie i zastosowanie

- Szczegółowe omówienie każdej zasady
- Dokumentacja i rejestry HACCP
- Przykładowy plan HACCP

MODUŁ 4: Krytyczne punkty kontroli (CCP) i ich monitorowanie

- Metody identyfikacji CCP
- Ustalanie limitów krytycznych
- Monitoring i działania korygujące

MODUŁ 5: Tworzenie dokumentacji HACCP w praktyce

- Ćwiczenia warsztatowe w grupach
- Tworzenie uproszczonego planu HACCP dla przykładowej działalności

MODUŁ 6: Wdrażanie HACCP i audyty wewnętrzne

- Etapy wdrożenia systemu w zakładzie gastronomicznym
- Przykład planu audytu i jego realizacji

MODUŁ 7: Kultura bezpieczeństwa żywności i praca zespołowa

- Znaczenie świadomości personelu i roli zespołu

- Budowanie odpowiedzialności i proaktywnego podejścia do higieny

Metodyka szkolenia:

Szkolenie prowadzone jest w formie:

- krótkich wykładów z prezentacją multimedialną,
- ćwiczeń praktycznych i analizy przypadków,
- pracy zespołowej (symulacje, tworzenie dokumentów),
- moderowanej dyskusji i podsumowania.

Egzamin i potwierdzenie kwalifikacji:

- **Test wiedzy (pisemny):** 20 pytań zamkniętych i otwartych
- **Zaświadczenie ukończenia szkolenia lub certyfikat** – wydawany po pozytywnym zaliczeniu testu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Wprowadzenie do systemu HACCP/Rodzaje zagrożeń w produkcji i obrocie żywnością/Siedem zasad systemu HACCP	Piotr Strzelczyk	28-08-2025	09:00	13:00	04:00
2 z 4 Krytyczne punkty kontroli (CCP) i ich monitorowanie/Tworzenie dokumentacji HACCP w praktyce	Piotr Strzelczyk	28-08-2025	13:00	16:00	03:00
3 z 4 Wdrażanie HACCP i audyty wewnętrzne/Kultura bezpieczeństwa żywności i praca zespołowa	Piotr Strzelczyk	28-08-2025	16:00	18:00	02:00
4 z 4 Walidacja	-	28-08-2025	18:00	19:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Strzelczyk

Szef Kuchni z 25-letnim doświadczeniem. Jego pracę na statkach pasażerskich i offshorowych oraz zdobytą wiedzę w hotelach w Szwajcarii i Francji cechuje wyjątkowość i indywidualizm.

Od 2010 roku jest również właścicielem firmy Chef United, specjalizującej się w usługach dla branży HORECA. Firma oferuje wszechstronne usługi, takie jak analiza rentowności w branży HORECA, tworzenie kart menu, opracowywanie receptur, kalkulacje food cost, dokumentację HACCP, GMP GHP, szkolenia personelu oraz pomoc w rekrutacji pracowników. Zaufaj naszemu doświadczeniu i wzmocnij swoją pozycję w świecie kulinarnym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Na początku szkolenia każdy uczestnik otrzymuje **profesjonalnie opracowany skrypt szkoleniowy**, który obejmuje **pełen zakres materiału dydaktycznego** realizowanego podczas kursu. Skrypt został przygotowany z myślą o maksymalnym wsparciu procesu uczenia się i zawiera zarówno **klarownie przedstawione treści teoretyczne**, jak i **praktyczne wskazówki oraz ćwiczenia**, ułatwiające zrozumienie i utrwalenie omawianych zagadnień.

W materiałach znajdują się:

- definicje i pojęcia kluczowe dla danej tematyki,
- schematy, tabele i diagramy wspomagające zapamiętywanie,
- przykłady sytuacji z praktyki zawodowej,
- zestawy kontrolne i listy „checklist” do wykorzystania w codziennej pracy,
- propozycje rozwiązań konkretnych problemów i studia przypadków,
- miejsce na notatki własne oraz pytania do refleksji i dyskusji grupowej.

Skrypt został opracowany w przystępny sposób, z dbałością o przejrzystość i funkcjonalność, dzięki czemu stanowi **cenne narzędzie nie tylko podczas szkolenia, ale również po jego zakończeniu** – jako pomoc w codziennej pracy zawodowej, źródło referencyjne oraz wsparcie w dalszym doskonaleniu umiejętności.

Dla uczestników, którzy chcą rozwijać się dalej, skrypt zawiera również **polecane źródła literatury branżowej i aktualne akty prawne**, dzięki którym możliwe jest samodzielne pogłębianie wiedzy po zakończeniu kursu.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnego numeru ID wsparcia – uczestnik zobowiązany jest do posiadania aktywnego identyfikatora w systemie BUR.

Zgłoszenie poprzez system BUR nie jest równoznaczne z gwarancją udziału w kursie.

W celu potwierdzenia dostępności miejsc oraz ukończenia procesu rejestracji, uczestnik jest zobowiązany do skontaktowania się z Organizatorem.

Kryteria kwalifikacyjne – do udziału w szkoleniu uprawnione są osoby spełniające warunki określone w sekcji „Grupa docelowa usługi”. Kandydatem może być osoba pełnoletnia, posiadająca wykształcenie kierunkowe lub doświadczenie zawodowe w zakresie gastronomii. Wskazane jest również posiadanie podstawowej wiedzy branżowej.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z kwalifikacjami lub dostępnością miejsc, zalecamy kontakt telefoniczny lub mailowy z Organizatorem.

Informacje dodatkowe

Cena kursu **nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową**. Organizator nie pokrywa ani nie zwraca kosztów związanych z dojazdem uczestnika, zakwaterowaniem oraz wyżywieniem.

Czas trwania szkolenia podany w ofercie odnosi się wyłącznie do godzin dydaktycznych – **przerwy nie są wliczane** w łączny czas kursu.

Szkolenie jest **zwolnione z podatku VAT** zgodnie z:

- art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a ustawy o VAT (w przypadku usług kształcenia zawodowego spełniających warunki ustawowe), lub
- art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT – w przypadku dofinansowania ze środków publicznych w wysokości co najmniej 70%.

W zależności od warunków określonych przez Operatorów oraz wysokości przyznanych dofinansowań, **mogą pojawić się dodatkowe dopłaty** po stronie uczestnika.

Przerwy w trakcie kursu są planowane w sposób elastyczny – ich długość i częstotliwość dostosowywane są do tempa pracy grupy.

Adres

ul. Stanisławowska 47
54-611 Wrocław
woj. dolnośląskie

Zastrzegamy, iż miejsce realizacji szkolenia może ulec zmianie z przyczyn organizacyjnych lub niezależnych od Organizatora. Uczestnicy zostaną stosownie wcześniej poinformowani o ewentualnej zmianie lokalizacji drogą mailową lub telefoniczną.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magda Najberg

E-mail szkolenia@multiskillsgrant.pl

Telefon (+48) 577 167 437