



Zasady wdrażania systemu HACCP, GHP, GMP - szkolenie

Numer usługi 2025/10/28/153767/3111555

1 760,00 PLN brutto

1 760,00 PLN netto

220,00 PLN brutto/h

220,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 721 ocen

📍 Łuków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 24.11.2025 do 24.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Pracownicy działający w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadający co najmniej 1-miesięczny staż pracy.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	23-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie "Zasady wdrażania systemu HACCP, GHP, GMP - szkolenie" przygotowuje uczestników do skutecznego wdrażania i zarządzania systemem HACCP oraz do świadczenia usług związanych z żywnością, poprzez zdobycie kompleksowej wiedzy na temat zasad, etapów i wymogów tego systemu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zrozumienie powiązań między systemami GHP, GMP a systemem HACCP	Uczestnik wyjaśnia konkretne powiązania między systemami GHP, GMP a systemem HACCP.	Wywiad swobodny
Świadomość pochodzenia oraz powodów wdrażania systemu HACCP	Uczestnik przedstawia historię i motyw do wdrożenia systemu HACCP.	Wywiad swobodny
Znajomość terminologii związanej z systemem HACCP	Uczestnik definiuje kluczowe terminy związane z systemem HACCP	Wywiad swobodny
Zrozumienie regulacji UE dotyczących systemu HACCP	Uczestnik wymienia i omawia konkretne przepisy UE dotyczące systemu HACCP	Wywiad swobodny
Znajomość podstawowych aktów prawnych regulujących GHP, GMP i HACCP w Polsce	Uczestnik wymienia i opisuje akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce	Wywiad swobodny
Umiejętność określenia i przeprowadzenia etapów realizacyjnych systemu HACCP	Uczestnik opisuje i stosuje konkretne etapy realizacji systemu HACCP.	Wywiad swobodny
Zdolność do identyfikacji krytycznych punktów kontrolnych w ramach systemu HACCP	Uczestnik identyfikuje kluczowe punkty kontrolne w kontekście systemu HACCP	Wywiad swobodny
Zrozumienie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności oraz systemu kontroli w Polsce	Uczestnik omawia system nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce	Wywiad swobodny
Znajomość podstawowych dokumentów HACCP	Uczestnik wymienia i omawia dokumenty związane z systemem HACCP.	Wywiad swobodny
Świadomość korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz możliwych trudności w procesie budowy i wdrażania	Uczestnik przedstawia korzyści wynikające z wdrożenia systemu HACCP oraz omawia najczęstsze trudności w jego budowie i wdrażaniu	Wywiad swobodny

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

1. Prezentacja powiązań GHP, GMP i systemem HACCP
2. Pochodzenie systemu HACCP i powody jego wdrażania
3. Terminologia związana z systemem HACCP
4. HACCP w ustawodawstwie UE (rozporządzenia)
5. Podstawowe akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce (ustawy i rozporządzenia)
6. Zasady i etapy realizacyjne systemu HACCP
7. Identyfikacja krytycznych punktów kontrolnych dla systemu HACCP
8. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; system kontroli w Polsce
9. Podstawowe dokumenty HACCP
10. Korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz najczęściej napotymane trudności w procesie budowy i wdrażania systemu

-
- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
 - W ramach realizacji zajęć zostaną wykorzystane takie metody dydaktyczne, jak: wykład i ćwiczenia praktyczne.
 - Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi uczestnicy muszą wziąć udział w szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
 - Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut)
 - Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Po zakończonej usłudze zostaje przeprowadzona walidacja, oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielenia funkcji.
 - Szkolenie skierowane jest do osób działających w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadających co najmniej 1-miesięczny staż pracy.
 - W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy.
 - W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
 - Przerwy wliczone są w czas szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 1. Prezentacja powiązań GHP, GMP i systemem HACCP	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	13:00	13:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 11 2. Pochodzenie systemu HACCP i powody jego wdrażania	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	13:45	14:30	00:45
3 z 11 3. Terminologia związana z systemem HACCP	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	14:30	15:00	00:30
4 z 11 4. HACCP w ustawodawstwie UE (rozporządzenia)	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	15:00	15:45	00:45
5 z 11 5. Podstawowe akty prawne regulujące GHP, GMP i HACCP w Polsce (ustawy i rozporządzenia)	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	15:45	16:30	00:45
6 z 11 Przerwa	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	16:30	16:45	00:15
7 z 11 6. Zasady i etapy realizacyjne systemu HACCP	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	16:45	17:30	00:45
8 z 11 7. Identyfikacja krytycznych punktów kontrolnych dla systemu HACCP	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	17:30	18:15	00:45
9 z 11 8. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; system kontroli w Polsce	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	18:15	19:15	01:00
10 z 11 9. Podstawowe dokumenty HACCP	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	19:15	20:15	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 11 10. Korzyści z wdrożenia systemu HACCP oraz najczęściej napotymane trudności w procesie budowy i wdrażania systemu	Grzegorz Banasiak	24-11-2025	20:15	21:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 760,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 760,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	220,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	220,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Banasiak

Audytor systemu HACCP oraz specjalista ds. zarządzania jakością w produkcji żywności, posiada bogate doświadczenie potwierdzone certyfikatami Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz SGGW w Warszawie.

W ostatnich latach przeprowadzał rzetelne szkolenia o podobnej tematyce w znanych firmach takich jak: SPOŁEM, ORLEN czy Lewiatan, co zostało potwierdzone referencjami.

Posiada co najmniej 250-godzinne doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w ostatnich pięciu latach (60 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia. Szkolenie skierowane jest do osób działających w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadających co najmniej 1-miesięczny staż pracy. W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych. Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia. Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest do osób działających w branżach z zakresu żywności oraz jej produkcji, posiadających co najmniej 1-miesięczny staż pracy. W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych. Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia.

Informacje dodatkowe

Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

Adres

ul. Józefa Piłsudskiego 6
21-400 Łuków
woj. lubelskie

Szkolenie odbędzie się w siedzibie "SPOŁEM" POWSZECHNA SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW W ŁUKOWIE

Kontakt



Kamil Kamola

E-mail bur@k2c.com.pl

Telefon (+48) 533 552 510