



LEGATO Institute of
Quality Krzysztof
Bielański

Brak ocen dla tego dostawcy

GMP/GHP i HACCP w produkcji żywności i sprzedaży detalicznej (e-learning wideo na żądanie - VOD)

Numer usługi 2025/11/24/8382/3167450

- Usługa szkoleniowa
- zdalna
- 03:00 h
- 01.12.2025 do 24.11.2027

836,40 PLN brutto
680,00 PLN netto
278,80 PLN brutto/h
226,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie jest skierowane do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności - Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz pracowników laboratoriów zakładowych - Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu bezpieczeństwa żywności
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Liczba godzin usługi	3
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie „GMP/GHP i HACCP...” jest podstawowym kompendium wiedzy o bezpieczeństwie żywności. Zostało zaprojektowane w taki sposób, żeby każdy związany z produkcją i obrotem żywnością mógł w łatwy i wygodny

sposób przyswoić sobie podstawowy pakiet niezbędnej wiedzy.

Możesz szybko i profesjonalnie zrealizować wymóg prawny przeszkolenia swoich pracowników (tzw. minimum sanitarne).

Uczestnik:

- pozna podstawowe wymagania GMP, GHP i HACCP

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna podstawowe wymagania GMP, GHP i HACCP	- Realizacja min. 80% materiału wideo. - Zaliczenie testu na poziomie mi. 60%	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Program

Intro video programu: https://youtu.be/GG2rXcsKd_8

MODUŁ I. DEFINICJE I WYMAGANIA PRAWNE

MODUŁ II. ZAGROŻENIA

- Fizyczne
- Chemiczne
- Biologiczne
- Mikrobiologiczne (Salmonella | E. coli | Listeria Monocytogenes)

MODUŁ III. POSTĘPOWANIE Z GRUPAMI PRODUKTOWYMI

- Ryby

- Mięso czerwone
- Mięso białe
- Jaja
- Owoce i warzywa

MODUŁ IV. 7 ZASAD/ 12 ETAPÓW WDRAŻANIA SYSTEMU HACCP

- Etap 1. Powołanie zespołu HACCP
- Etap 2. Opis produktu
- Etap 3. Zidentyfikowanie zamierzonego przeznaczenia produktu
- Etap 4. Opracowanie schematu blokowego procesu
- Etap 5. Weryfikacja schematu procesu
- Etap 6. Analiza zagrożeń i ustalenie parametrów kontrolnych – zasada 1
- Etap 7. Identyfikacja krytycznych punktów kontroli CCP – zasada 2
- Etap 8. Ustalenie wartości docelowych i tolerancji dla CCP – zasada 3
- Etap 9. Ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP – zasada 4
- Etap 10. Ustalenie działań korygujących dla każdego CCP – zasada 5
- Etap 11. Weryfikacja systemu – zasada 6
- Etap 12. DOKUMENTACJA – zasada 7

MODUŁ V. GMP/ GHP (Dobra Praktyka Produkcyjna/ w tym Higieniczna)

- Obiekt
- Nadzorowanie operacji produkcyjnych
- Utrzymanie i praktyki sanitarne
- Higiena osobista
- Transport
- Informacja o produkcie i świadomość konsumenta
- Szkolenia

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	836,40 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	680,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	278,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	226,67 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Czas trwania: 3,5h
- Czas dostępu do kursu: 7 dni
- Materiały dodatkowe: prezentacja do pobrania (pdf)
- Liczba dostępów: 1 uczestnik

- Certyfikat pdf

Warunki techniczne

Realizacja za pomocą własnej platformy e-learningowej **www.LIJ.akademia.onl**

Wymagania sprzętowe dla uczestnika:

Komputer stacjonarny/laptop

- System operacyjny: Windows 10 (wersja 1703 lub nowsza) lub nowszy.
- Procesor: 1 GHz lub szybszy.
- Pamięć RAM: 1024 MB, ale zalecane są 4 GB (lub 2 GB dla wersji 32-bitowej).
- Dysk twardy: 100 MB lub więcej wolnego miejsca.

Połączenie internetowe

- Minimalne wymaganie: Co najmniej 10 Mb/s

Kontakt



KRZYSZTOF BIELAŃSKI

E-mail krzysztof.bielanski@lij.com.pl

Telefon (+48) 880 181 426