



## Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii

Numer usługi 2025/12/16/179308/3216085

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 26.10.2026 do 27.10.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Szefów kuchni</b> – odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i higienę w kuchni.</li> <li>• <b>Kucharzy</b> – chcących rozwijać swoje umiejętności w zakresie zarządzania żywnością.</li> <li>• <b>Właścicieli i menedżerów restauracji</b> – którzy chcą zapewnić najwyższe standardy w swoich lokalach.</li> <li>• Usługa adresowana również do uczestników projektu „<b>Kierunek – Rozwój</b>”</li> <li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "<b>Małopolski pociąg do kariery - sezon 1</b>" i <b>Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem</b></li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	19-10-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	18

# Cel

## Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie zagrożeń biologicznych i higienicznych w gastronomii, identyfikowanie zasad GHP, GMP i HACCP, wskazywanie elementów wymaganej dokumentacji oraz znajomość standardów zapewniających bezpieczeństwo żywności w lokalu gastronomicznym.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje system HACCP oraz jego znaczenie w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje podstawowe zasady systemu HACCP,</li> <li>• Odróżnia cele systemu HACCP od GHP i GMP,</li> <li>• Opisuje znaczenie wdrożenia HACCP dla bezpieczeństwa żywności.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zasady GHP i GMP oraz ich zastosowanie w kuchni gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiuje elementy GHP i GMP,</li> <li>• Dopasowuje działania do odpowiedniego systemu (GHP/GMP),</li> <li>• Uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieny w gastronomii.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje dokumentację związaną z bezpieczeństwem żywności i kontrolami.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia rodzaje dokumentacji HACCP oraz czas ich przechowywania,</li> <li>• Charakteryzuje zawartość dokumentacji dostaw,</li> <li>• Wskazuje obowiązki wynikające z kontroli sanepidu.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kontroluje warunki przechowywania i znakowania żywności.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozróżnia wymagania dla lodówek, zamrażarek i półek chłodniczych,</li> <li>• Opisuje zasady etykietowania i znakowania produktów (w tym alergenów i dat przydatności),</li> <li>• Określa zasady przechowywania własnych przetworów.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje procedury higieny sprzętu i powierzchni kuchennych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje metody higienizacji noży, desek, termometrów i blatów,</li> <li>• Opisuje procedury badań mikrobiologicznych powierzchni i sprzętu,</li> <li>• Rozróżnia zagrożenia wynikające z braku higieny narzędzi.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje działania prewencyjne w zakresie DDD i gospodarki odpadami.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia etapy działań związanych z ochroną przed szkodnikami (DDD),</li> <li>• Charakteryzuje zasady utylizacji tłuszczów i odpadów,</li> <li>• Określa wymagania dotyczące transportu żywności i czystości pojazdów.</li> </ul>	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

### DZIEŃ 1

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergeny i termin przydatności.
- Higiena sprzętu kuchennego – badania noży, desek i termometrów.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

### DZIEŃ 2

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.

- Szatnie w kuchni – rozdział ubrań czystych i roboczych.
- Próbkę żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termopory, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Jak unikać salmonelli i innych zagrożeń mikrobiologicznych?
- Temperatura Sous Vide – zasady bezpieczeństwa w tej technice.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	26-10-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 15</b> Przerwa	Aneta Kowalska	26-10-2026	11:00	11:20	00:20
<b>3 z 15</b> Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	26-10-2026	11:20	13:00	01:40
<b>4 z 15</b> Przerwa	Aneta Kowalska	26-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	26-10-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	26-10-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	26-10-2026	15:40	17:00	01:20
8 z 15 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	27-10-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	27-10-2026	11:00	11:20	00:20
10 z 15 Próbkki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	27-10-2026	11:20	13:00	01:40
11 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	27-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 15</b> Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	27-10-2026	13:30	15:15	01:45
<b>13 z 15</b> Przerwa	Aneta Kowalska	27-10-2026	15:15	15:40	00:25
<b>14 z 15</b> Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	27-10-2026	15:40	16:45	01:05
<b>15 z 15</b> Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aneta Kowalska	27-10-2026	16:45	17:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hoteli PURO, Hoteli SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

### Informacje dodatkowe

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”, w ramach którego realizowany jest również moduł „**Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna**”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

## Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,( ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

## Kontakt



**RAFAŁ GRZEGORZEK**

**E-mail** chefsapiens@gmail.com

**Telefon** (+48) 505 377 547