



LEGATO Institute of
Quality Krzysztof
Bielański

Brak ocen dla tego dostawcy

AUDITOR WEWNĘTRZNY SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI WG BRCGS FOOD v9 & IFS FOOD v8

Numer usługi 2026/05/26/8382/3586841

- Poznań
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 14:00 h
- 31.08.2026 do 01.09.2026

2 693,70 PLN brutto
2 190,00 PLN netto
192,41 PLN brutto/h
156,43 PLN netto/h
183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

PROFIL UCZESTNIKA

Szkolenie jest skierowane do:

- 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

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

20-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie wdrażania wymagań standardów BRC i IFS w przedsiębiorstwie, oraz zdobycie kompetencji w zakresie audytu wewnętrznego zgodnie z normą ISO 19011.

Poznanie:

- wymagań BRC Food
- wymagań IFS Food
- wymagań ISO 19011

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna: - wymagania BRC Food - wymagania IFS Food - wymagania ISO 19011	Uczestnik osiągnął minimum 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wiedzy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

PROGRAM

Intro video szkolenia: <https://youtu.be/-8T4CR8LecE>

- Wymagania BRC Food v9
- Wymagania IFS Food v8
- Audit wg normy ISO 19011:2018

Szkolenie zostało podzielone na 9 szczegółowych modułów tematycznych

W każdym z nich będziemy doświadczać problemów, dokonywać ich analizy, uczyć się teorii i stosować wiedzę w praktyce

MODUŁY

- Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
- Plan bezpieczeństwa żywności – HACCP
- System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
- Standardy dotyczące zakładu
- Kontrola produktu
- Kontrola procesu
- Personel
- Strefy produkcyjne
- Audit wg normy ISO 19011:2018

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Sesja 1	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	31-08-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 15 -	Przerwa	-	31-08-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Sesja 2	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	31-08-2026	10:45	12:30	01:45
4 z 15 -	Przerwa	-	31-08-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 15 Sesja 3	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	31-08-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 15 -	Przerwa	-	31-08-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 Sesja 4	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	31-08-2026	14:45	16:00	01:15
8 z 15 Sesja 1	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	01-09-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 15 -	Przerwa	-	01-09-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 15 Sesja 2	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	01-09-2026	10:45	12:30	01:45
11 z 15 -	Przerwa	-	01-09-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 15 Sesja 3	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	01-09-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 15 -	Przerwa	-	01-09-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 15 Sesja 4	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	01-09-2026	14:45	15:40	00:55
15 z 15 -	Walidacja	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	01-09-2026	15:40	16:00	00:20

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	14:00
w tym suma godzin zajęć	11:40
w tym suma godzin walidacji	00:20
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	16:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70%, możesz mieć możliwość skorzystania ze zwolnienia z podatku VAT, pod warunkiem spełnienia pozostałych wymogów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 693,70 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 190,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,41 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,43 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	14:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KRZYSZTOF BIELAŃSKI

Pomagam rozwijać kompetencje zespołów z obszaru systemów bezpieczeństwa żywności (FSSC 22000, ISO 22000, BRCGS, IFS, HACCP)

Szkolenia projektuję w sposób ciekawy i nowatorski z dbałością o pracę na sytuacjach realnych przemysłu spożywczego. Wrzucam ludzi w przygodę z doświadczeniem edukacyjnym, tak, aby sami wyciągnęli wnioski

Szkoliłem dla: BAKALLAND, LISNER, Z.T. KRUSZWICA, LANTMANNEN UNIBAKE, MAZOWIECKI WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT WETERYNARII

Auditowałem dla: Bureau Veritas, Polski Rejestr Statków

Współpracowałem z: Polskie Centrum Badania i Certyfikacji, Polskie Centrum Akredytacji

Wykładałem na studiach podyplomowych w: Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, Politechnice Poznańskiej, Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy, Zachodniopomorskiej Szkole Biznesu w Szczecinie, Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie, Uniwersytecie Śląskim & GFKM w Katowicach

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie szkolenia stacjonarnego:

- Certyfikat pdf
- Materiały drukowane + Długopis
- Lunch* (*jeśli masz specyficzne wymagania żywieniowe - poinformuj w zgłoszeniu*)
- Catering kawowy

Warunki wydania certyfikatu: aktywny udział w zajęciach w wymiarze min. 80% czasu realizacji oraz zaliczenie testu końcowego na poziomie min. 60%

Adres

Poznań

Poznań

woj. wielkopolskie

Sala dobierana 10 dni przed datą szkolenia

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



KRZYSZTOF BIELAŃSKI

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

Telefon (+48) 880 181 426