



Jakość w branży biotechnologicznej - Jakość w branży spożywczej. Kontrola i ocena jakości produktów spożywczych - szkolenie

Numer usługi 2026/06/25/170440/3650071

1 291,50 PLN brutto
1 050,00 PLN netto
161,44 PLN brutto/h
131,25 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

"WROCŁAWSKI
PARK
TECHNOLOGICZNY"
SPÓŁKA AKCYJNA

★★★★★ 4,8 / 5

18 ocen

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 15.09.2026 do 15.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie prowadzi do rozwoju kompetencji w zakresie Prawa Żywności (Codex Alimentarius), Dobrych Praktyk Higienicznych i Produkcyjnych (GHP/GMP) oraz Systemu HACCP. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego działania w zakresie stosowania wymagań Prawa Żywności (Codex Alimentarius) oraz wdrażania, utrzymywania i doskonalenia Systemu HACCP i zasad GHP/GMP w organizacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności - GHP/GMP HACCP, Codex Alimentarius	Wymienia i omawia zagadnienia GHP/GMP	Test teoretyczny
	Wymienia i omawia zagadnienia HACCP	Test teoretyczny
	Wymienia i omawia zagadnienia Codex Alimentarius	Test teoretyczny
Definiuje regulacje prawne dotyczące prawa żywności	Wymienia i charakteryzuje zagadnienia	Test teoretyczny
Definiuje i omawia normę ISO 22000:2018	Omawia i charakteryzuje normę ISO 22000:2018	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Profesjonalne kursy z zakresu Zarządzania Jakością, dedykowane są m.in.: studentom, pracownikom inżynieryjno-technicznym, administracyjno-biurowym i produkcyjnym oraz osobom prywatnym zainteresowanym podwyższeniem kompetencji.

Minimalna ilość uczestników: 5

Maksymalna ilość uczestników: 12

Liczba godzin usługi: 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem czasu walidacji i przerw.

Walidacja odbywa się ostatniego dnia szkolenia po zakończeniu kursu. Walidacja odbywa się w formie testu teoretycznego.

Lunch nie został uwzględniony w czasie trwania szkolenia, odbywa się w uwzględnionej w harmonogramie przerwie.

Liczba stanowisk: 12

Zakres tematyczny szkolenia:

Część teoretyczna 4,5h:

- Bezpieczeństwo żywności
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty
- System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP
- Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP

Część praktyczna 1,5h:

- Projektowanie dokumentacji dla produkcji wyrobu wg 12 etapów wdrażania Systemu
- Sporządzenie listy wszystkich ewentualnych zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji oraz listy wszelkich środków kontroli danego zagrożenia
- Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)
- Określenie celów i granic tolerancji dla każdego punktu krytycznego
- Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego
- Ustalenie działań korygujących
- Ustalenie zasad weryfikacji
- Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Bezpieczeńst wo żywności; Systemy zarządzania bezpieczeńst wem żywności	Zajęcia	Paweł Pospieszynski	15-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 6 -	Przerwa	-	15-09-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 6 Regulacje prawne dotyczące żywności; Wymagania GHP/GMP – praktyczne aspekty	Zajęcia	Paweł Pospieszynski	15-09-2026	10:15	12:00	01:45
4 z 6 -	Przerwa	-	15-09-2026	12:00	12:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 6 System Zapewnienia Bezpieczeństwa Żywności HACCP; Metodyka wdrażania systemu HACCP – projektowanie planu HACCP	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	15-09-2026	12:45	15:30	02:45
6 z 6 -	Walidacja	-	15-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 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 w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 291,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 050,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	161,44 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	131,25 PLN
--------------------------	------------

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Liczba godzin zegarowych usługi	08:00
---------------------------------	-------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Pospieszyński

Absolwent Wydziału Mechanicznego Politechniki Wrocławskiej, na kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji. Wdrożeniowiec, szkoleniowiec i audytor z ponad 17-letnim stażem w zakresie norm ISO 9001, ISO/FSSC 22000, IFS, BRC i HACCP. Właściciel standardu IP-CERT określającego wytyczne do projektowania i oceny programów zapewnienia tożsamości genetycznej żywności, pasz i nasion zgodnie z Rozporządzeniami (WE) Nr 1829/2003 i 1830/2003.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji w wersji papierowej oraz online (pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie).

Adres

ul. Duńska 9
54-424 Wrocław
woj. dolnośląskie

Szkolenie organizowane jest w budynku Delta

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Parking

Kontakt



Nikola kobylińska

E-mail szkolenia@technologpark.pl

Telefon (+48) 781 871 624