



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

Numer usługi 2026/06/25/170440/3650116

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

📅 01.12.2026 do 01.12.2026

## 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     | 24-11-2026                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 6</div> Bezpieczeńst<br>wo żywności;<br>Systemy<br>zarządzania<br>bezpieczeńst<br>wem<br>żywności        | Zajęcia        | Paweł<br>Pospieszynski | 01-12-2026            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <div>2 z 6</div> -                                                                                                | Przerwa        | -                      | 01-12-2026            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| <div>3 z 6</div> Regulacje<br>prawne<br>dotyczące<br>żywności;<br>Wymagania<br>GHP/GMP –<br>praktyczne<br>aspekty | Zajęcia        | Paweł<br>Pospieszynski | 01-12-2026            | 10:15               | 12:00               | 01:45         |
| <div>4 z 6</div> -                                                                                                | Przerwa        | -                      | 01-12-2026            | 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 | 01-12-2026            | 12:45               | 15:30               | 02:45         |
| 6 z 6 -                                                                                                              | Walidacja      | -                   | 01-12-2026            | 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](mailto:szkolenia@technologpark.pl)

**Telefon** (+48) 781 871 624