



Wymagania standardu BRCGS Food Safety v.9. Praktyczna interpretacja wymagań

Numer usługi 2026/06/25/170440/3650285

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

📅 10.12.2026 do 10.12.2026

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	03-12-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu zaznajomienie Kursanta z najważniejszymi wymaganiami prawa żywnościowego, terminologią i środowiskiem standardów bezpieczeństwa żywności. Uczestnicy zostaną zapoznani z zasadami certyfikacji BRCGS Food Safety. Na szkoleniu zostaną omówione najważniejsze zmiany w BRCGS Food Safety v.9 i głównych różnic w standardach GFSI.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo żywności, regulacje prawne dotyczące żywności	Poprawnie definiuje regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny
Systemy i etapy wdrażania Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	Zna i rozumie etapy wdrażania certyfikacji Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	Test teoretyczny
Certyfikacja BRCGS Food Safety	Poprawnie interpretuje wymagania certyfikacji BRCGS Food Safety	Test teoretyczny

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

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.

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

Liczba stanowisk: 12

Zakres tematyczny szkolenia:

Część teoretyczna:

- Pojęcie bezpieczeństwa żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Etapy wdrażania Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Certyfikacja BRCGS Food Safety
- Interpretacja wymagań BRCGS Food Safety – przegląd zmian w wersji 9, podstawowe wymagania, główne punkty BRC Food Safety v.9:
 - Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
 - Plan bezpieczeństwa żywności – HACCP
 - System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
 - Standardy dotyczące zakładu
 - Kontrola produktu i procesu
 - Personel
 - Strefy produkcyjne wysokiego ryzyka i ostrożności
 - Wymagania dotyczące produktów będących przedmiotem handlu

Część praktyczna:

- Ćwiczenia z interpretacji wymagań standardu
- Ćwiczenia z oceny zgodności z wymaganiami
- Ćwiczenia z analizy zmian w standardzie

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Pojęcie bezpieczeństwa żywności; Regulacje prawne dotyczące żywności; Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	10-12-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 6 -	Przerwa	-	10-12-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 6 Etapy wdrażania Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności; Certyfikacja BRCGS Food Safety	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	10-12-2026	10:15	12:00	01:45
4 z 6 -	Przerwa	-	10-12-2026	12:00	12:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 6 Interpretacja wymagań BRCGS Food Safety – przegląd zmian w wersji 9, podstawowe wymagania, główne punkty BRC Food Safety v.9	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	10-12-2026	12:45	15:30	02:45
6 z 6 -	Walidacja	-	10-12-2026	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

Telefon (+48) 781 871 624