



System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HACCP wg Normy ISO 22000:2018 - szkolenie

Numer usługi 2026/06/25/170440/3650338

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

📅 16.09.2026 do 16.09.2026

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	09-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu zaznajomienie Kursanta z Prawem Żywnościowym (Codex Alimentarius), Dobrymi Praktykami Higienicznymi i Produkcyjnymi (GHP/GMP) oraz Systemem HACCP. Uczestnicy zostaną zapoznani z zakresem obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności Zespołu HACCP – przygotowanie przyszłych członków Zespołu HACCP do efektywnego sprawowania tej funkcji w organizacji. W części praktycznej Kursanci zdobędą umiejętności tworzenia dokumentacji Systemu HACCP i GHP/GMP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Regulacje prawne dotyczące żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
ISO 22000	Poprawnie charakteryzuje i rozumie przepisy	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:

- Pojęcie bezpieczeństwa żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- ISO 22000 a inne normy i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Etapy wdrażania i certyfikacji Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Główne wytyczne GHP/GMP – praktyczne aspekty
- System zapewnienia bezpieczeństwa żywności HACCP (zagrożenia bezpieczeństwa żywności, plan HACCP)
- Interpretacja wymagań Normy ISO 22000 – kontekst organizacji, przywództwo, planowanie, wsparcie, funkcjonowanie, ocena funkcjonowania, doskonalenie

Część praktyczna:

- Ćwiczenia z zakresu interpretacji wymagań normy oraz oceny zgodności

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 i regulacje prawne dotyczące żywności	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	16-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 6 -	Przerwa	-	16-09-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 6 ISO 22000 a inne normy i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności; Etapy wdrażania i certyfikacji Systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	16-09-2026	10:15	12:00	01:45
4 z 6 -	Przerwa	-	16-09-2026	12:00	12:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 6 Główne wytyczne GHP/GMP; System zapewnienia bezpieczeństwa żywności HACCP; Norma ISO 22000	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	16-09-2026	12:45	15:30	02:45
6 z 6 -	Walidacja	-	16-09-2026	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