



EMPIRIA PRO Marta
Łozińska

★★★★★ 4,8 / 5

2 034 oceny

Szkolenie GMP/GHP i HACCP w produkcji żywności (zakład mięsny) - moduł 1

Numer usługi 2026/06/28/52954/3654565

📍 Kalsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 14.08.2026 do 28.08.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone dla:

- właścicieli i pracowników firm garmażeryjnych
- producentów żywności i przetworów
- pracowników produkcji, jakości i technologów
- osób planujących rozpoczęcie działalności przetwórstwa spożywczego

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

13-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do pełnienia funkcji pełnomocnika i auditora wewnętrznego HACCP poprzez tworzenie i auditowanie procesów, stosowanie wymagań HACCP oraz współpracę z pracownikami w zakresie doskonalenia systemu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wyjaśnia cel i zasady systemu HACCP	• charakteryzuje cel systemu HACCP i jego miejsce w zarządzaniu zakładem	Test teoretyczny
	• charakteryzuje Podstawy prawne: higiena żywności, odpowiedzialność producenta, wymagania urzędowej kontroli	Test teoretyczny
rozdziela GHP, GMP, CP i CCP,	• wyjaśnia Terminologię HACCP: zagrożenie, ryzyko, CCP, CP, limit krytyczny, monitoring, walidacja, weryfikacja	Test teoretyczny
	• wymienia 7 zasad HACCP i 12 etapów wdrażania systemu	Test teoretyczny
	• charakteryzuje rolę GHP/GMP jako warunku wstępnego systemu HACCP	Test teoretyczny
wskazuje główne zagrożenia w zakładzie mięsnym,	• Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności w zakładzie mięsnym	Test teoretyczny
	• Specyfika zagrożeń w branży mięsnej	Test teoretyczny
analizuje podstawowe niezgodności w zakładzie mięsnym	identyfikacja podstawowych niezgodności w zakładzie mięsnym	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
opisuje GHP/GMP w zakładzie mięsnym	charakteryzuje układ funkcjonalny zakładu: strefy czyste, brudne, krzyżowanie dróg	Test teoretyczny
	wymienia jak powinna wyglądać higiena personelu w zakładzie mięsnym	Test teoretyczny
	opisuje jak powinna wyglądać higiena w zakładzie mięsnym	Test teoretyczny
	opisuje jak powinna wyglądać kontrola i zabezpieczenia przed szkodnikami w zakładzie	Test teoretyczny
	opisuje gospodarkę wodą, ściekami, odpadami i ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego	Test teoretyczny
	wyjaśnia jak powinno wyglądać magazynowanie surowców, przypraw, materiałów opakowaniowych i wyrobów gotowych	Test teoretyczny
	charakteryzuje łańcuch chłodniczy i zamrażalniczy: wymagania, pomiary, zapisy, reakcja na odchylenia	Test teoretyczny
wykonuje listę kontrolną GHP/GMP dla zakładu mięsnego	opracowuje listę kontrolną GHP/GMP dla zakładu mięsnego	Analiza dowodów i deklaracji
opisuje proces technologiczny i schemat przepływu	charakteryzuje surowce mięsne, dodatki, przyprawy i materiały opakowań	Test teoretyczny
	charakteryzuje jak wygląda przyjęcia surowca	Test teoretyczny
	charakteryzuje magazynowanie chłodnicze i mroźnicze surowca	Test teoretyczny
	rozdziela rozbiór, wykrawanie, obróbki mięsa, rozdrabnianie, mieszanie	Test teoretyczny
	opisuje produkcję wyrobów mięsnych: farsze, kielbasy, elementy kulinarne, wyroby pakowane	Test teoretyczny
	charakteryzuje obróbkę termiczną, chłodzenie, pakowanie, etykietowanie, magazynowanie	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
opracowanie schematu procesu dla wybranego wyrobu mięsnego	Tworzenie schematu procesu technologicznego dla wybranego wyrobu mięsnego	Analiza dowodów i deklaracji

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

Szkolenie grupowe. Uczestnik na czas szkolenia otrzymuje do własnej dyspozycji : podczas części teoretycznej stanowisko biurowe z materiałami piśmienniczymi i edukacyjnymi (skrypt szkoleniowy). Podczas zajęć praktycznych :zajęcia odbywają się w laboratorium

Walidacja- weryfikacja testu teoretycznego i obserwacja w warunkach symulowanych

Uczestnik potwierdza swoją obecność poprzez podpisanie listy obecności. Na koniec szkolenia przeprowadzana jest walidacja. Walidacja składa się z 2 części: test teoretyczny dotyczy zagadnień teoretycznych, a analiza dowodów i deklaracji dotyczy części praktycznej.

Instruktor weryfikuje na bieżąco postępy uczestnika, odnotowując je na protokole zaliczenia, a po zakończonym szkoleniu uczestnik wypełnia test teoretyczny.

Dzień 1 – Podstawy bezpieczeństwa żywności i HACCP

- Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności w zakładzie mięsnym
- Cel systemu HACCP i jego miejsce w zarządzaniu zakładem
- Podstawy prawne: higiena żywności, odpowiedzialność producenta, wymagania urzędowej kontroli
- Terminologia HACCP: zagrożenie, ryzyko, CCP, CP, limit krytyczny, monitoring, walidacja, weryfikacja
- 7 zasad HACCP i 12 etapów wdrażania systemu
- Rola GHP/GMP jako warunku wstępnego systemu HACCP
- Specyfika zagrożeń w branży mięsnej

Cz.praktyczna

Ćwiczenie: identyfikacja podstawowych niezgodności w zakładzie mięsnym

Zakres praktyczny dnia:

Uczestnicy analizują przykładowe sytuacje: przyjęcie surowca bez kontroli temperatury, brak separacji mięsa surowego i wyrobu gotowego, niewłaściwe oznakowanie partii, brak zapisów z mycia i dezynfekcji.

Dzień 2 – GHP/GMP w zakładzie mięsnym

- Układ funkcjonalny zakładu: strefy czyste, brudne, krzyżowanie dróg
- Higiena personelu: odzież ochronna, zdrowie pracowników, mycie i dezynfekcja rąk
- Mycie i dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń, stołów, noży, pojemników, haków, wózków
- Kontrola szkodników i zabezpieczenie zakładu przed zanieczyszczeniami
- Gospodarka wodą, ściekami, odpadami i ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego
- Magazynowanie surowców, przypraw, materiałów opakowaniowych i wyrobów gotowych
- Łańcuch chłodniczy i zamrażalniczy: wymagania, pomiary, zapisy, reakcja na odchylenia
- Ćwiczenie: opracowanie listy kontrolnej GHP/GMP dla zakładu mięsnego

Zakres praktyczny dnia:

Uczestnicy przygotowują checklistę kontroli pomieszczeń, urządzeń, higieny personelu, magazynów, chłodni, mroźni, zabezpieczenia przed szkodnikami oraz przepływu surowców i personelu.

Dzień 3 – Proces technologiczny i schemat przepływu

- Charakterystyka surowców mięsnych, dodatków, przypraw i materiałów opakowaniowych
- Przyjęcie surowca: dokumenty, temperatura, stan opakowań, identyfikacja partii
- Magazynowanie chłodnicze i mroźnicze surowca
- Rozbiór, wykrawanie, obróbka mięsa, rozdrabnianie, mieszanie
- Produkcja wyrobów mięsnych: farsze, kielbasy, elementy kulinarne, wyroby pakowane
- Obróbka termiczna, chłodzenie, pakowanie, etykietowanie, magazynowanie
- Tworzenie schematu procesu technologicznego
- Ćwiczenie: opracowanie schematu procesu dla wybranego wyrobu mięsnego

Zakres praktyczny dnia:

Uczestnicy przygotowują schemat procesu np. dla mięsa kulinarnego, mięsa mielonego, wyrobu garmazeryjnego lub kielbasy. Schemat obejmuje przyjęcie, magazynowanie, obróbkę, pakowanie, etykietowanie, magazynowanie wyrobu gotowego i wydanie.

Przebieg walidacji :

Walidację przeprowadza walidator w czasie przeznaczonym na walidację bez udziału uczestników. Minimalny próg zaliczenia z obu metod walidacji to 80%.

Test teoretyczny:

Trener rozda test teoretyczny, przy zastrzeżeniu, że nie będzie ingerować w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Następnie je zbierze. Test będzie posiadać pytania zamknięte i otwarte.

Analiza dowodów i deklaracji, obserwacja w warunkach symulowanych:

- zadanie praktyczne , wykonanie checklistę kontroli pomieszczeń, urządzeń, higieny personelu, magazynów, chłodni, mroźni, zabezpieczenia przed szkodnikami oraz przepływu surowców i personelu.
- zadanie praktyczne, Uczestnicy przygotowują schemat dla wybranego procesu np. dla mięsa kulinarnego, mięsa mielonego, wyrobu garmazeryjnego lub kielbasy.
- obserwacja pracy uczestnika podczas ćwiczeń

Walidator będzie włączony dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie bierze bezpośrednio udziału w procesie kształcenia i nie podejmuje działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Test teoretyczny - minimalny próg zaliczenia 80% poprawnych odpowiedzi.

Analiza zebranych dowodów i deklaracji - minimalny próg zaliczenia 80% przedłożonych dowodów i deklaracji zawiera poprawnie wykonane kryteria weryfikacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	14-08-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 10 -	Przerwa	-	14-08-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	14-08-2026	14:00	17:00	03:00
4 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	27-08-2026	09:00	13:00	04:00
5 z 10 -	Przerwa	-	27-08-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	27-08-2026	14:00	17:00	03:00
7 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	28-08-2026	09:00	12:00	03:00
8 z 10 -	Przerwa	-	28-08-2026	12:00	13:00	01:00
9 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	28-08-2026	13:00	16:00	03:00
10 z 10 -	Walidacja	-	28-08-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JAROSŁAW KLIKS

Absolwent studiów magisterskich na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka ze specjalnością technologie fermentacyjne. W roku 2018 obroniony doktorat w obszarze nauk rolniczych, od sześciu lat zajmuje się problematyką żywności wygodnej, technologii przetwórstwa owoców i warzyw oraz technologii fermentacyjnych. W swoich pracach skupia się głównie na: kinetyce fermentacji alkoholowej, systemach fermentacyjnych, wpływie warunków środowiska medium fermentacyjnego na przebieg procesów fermentacji, wykorzystaniu procesów ciągłych do produkcji napojów alkoholowych w tym cydrów. W swoich pracach badawczych porusza również tematy mleczarskie, owocowo warzywne oraz technologii bezodpadowych.

Od 2015 roku kierownik działu badań i rozwoju (R&D) w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych.

Od 2017 roku wykładowca akademicki, pracownik Wydziału Nauk Biologicznych, Instytut Sportu, Turystyki i Żywnienia, Katedra Żywnienia Człowieka i Dietoterapii. Autor publikacji naukowych prezentowanych w recenzowanych periodykach branżowych.

Zainteresowania i kompetencje naukowe

Opracowanie receptur produktów spożywczych

Modyfikacje / optymalizacje / opracowanie technologii produkcji,

Technologie utrwalania / konserwacji żywności,
Zagadnie z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności w tym spełnienie wymogów GMP / GHP i HACCP
Opracowanie metod analitycznych, badanie żywności, oznaczanie składników żywności

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

ZAKWATEROWANIE I DOJAZD NA SZKOLENIE WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Przed zapisem na szkolenie prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy w celu sprawdzenia dostępności wolnych miejsc.

Dla podmiotów/osób uczestniczących w usłudze, które otrzymają dofinansowanie min. 70%, koszt szkolenia jest zwolniony z podatku VAT (podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14).

Dla podmiotów/osób uczestniczących w usłudze, które otrzymają dofinansowanie mniejsze niż 70%, podmiot świadczący usługę wystawi fakturę w kwocie netto=brutto we względu na to, że nie jest zarejestrowany jako podatnik VAT (podstawa prawna: art. 113 ust.1 Ustawy o VAT).

Adres

Kalsk 122
55-002 Kalsk
woj. lubuskie

Laboratorium analizy żywności Centra Badawczo – Rozwojowe UZ Sp. z o.o. (Adres Ośrodka: Kalsk 122, 66-100 Sulechów)

Kontakt



Marta Łozińska

E-mail marta.lozinska@empiria-pro.pl

Telefon (+48) 572 403 434