



"WROCŁAWSKI
PARK
TECHNOLOGICZNY"
SPÓŁKA AKCYJNA

★★★★★ 4,8 / 5

18 ocen

Wymagania standardu FSSC 22000 v.6. Praktyczna interpretacja wymagań

Numer usługi 2026/07/27/170440/3711540

📍 Wrocław

🏢 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 03.12.2026 do 03.12.2026

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 ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kandydatów pragnących zdobyć wiedzę dotyczącą opracowywania i wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności oraz poznania zmian i wymagań standardu FSSC 22000 v.6.0 i dostosowanie posiadanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności do wymagań nowego standardu FSSC 22000 v.6.0.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	26-11-2026
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 oraz środowiskiem Systemów Bezpieczeństwa Żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań standardu FSSC 22000 v.6.0. Uczestnicy zostaną zapoznani z zasadami wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, procesem przejścia na nową wersję standardu oraz różnicami pomiędzy FSSC 22000 a innymi systemami zarządzania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo żywności, regulacje prawne dotyczące żywności, Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
FSSC 22000: wymagania normy ISO 22000, porównanie z innymi systemami zarządzania, harmonogram wdrażania nowej wersji schematu a proces certyfikacji.	Wymienia i charakteryzuje	Test teoretyczny
Przegląd wymagań: zakres zmian (v. 5.1 do v. 6.0), wymagania FSSC 22000, ISO 22000 oraz PRP (ISO/TS 22002-1).	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:

- Pojęcie bezpieczeństwa żywności
- Regulacje prawne dotyczące żywności
- Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
- FSSC 22000: Norma ISO 22000
- FSSC 22000 a inne systemy zarządzania
- Harmonogram wprowadzania nowej wersji schematu
- proces certyfikacji
- Przegląd wymagań: zakres zmian w stosunku do wersji 5.1
- Wymagania FSSC 22000 v. 6.0
- Wymagania normy ISO 22000:2018
- Wymagania PRP wg ISO/TS 22002-1:2009
- Podsumowanie szkolenia, pytania i odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie: pojęcie bezpieczeństwa żywności, regulacje prawne oraz Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności)	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	03-12-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 6 -	Przerwa	-	03-12-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 6 FSSC 22000: wymagania normy ISO 22000, porównanie z innymi systemami zarządzania, harmonogram wdrażania nowej wersji schematu a proces certyfikacji.	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	03-12-2026	10:15	12:00	01:45
4 z 6 -	Przerwa	-	03-12-2026	12:00	12:45	00:45
5 z 6 Przegląd wymagań: zakres zmian (v. 5.1 do v. 6.0), wymagania FSSC 22000, ISO 22000 oraz PRP (ISO/TS 22002-1).	Zajęcia	Paweł Pospieszyński	03-12-2026	12:45	15:30	02:45
6 z 6 -	Walidacja	-	03-12-2026	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, jeżeli 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