



"WROCŁAWSKI  
PARK  
TECHNOLOGICZNY"  
SPÓŁKA AKCYJNA

★★★★★ 4,8 / 5

18 ocen

## Wymagania standardu IFS Food v.8. Praktyczna interpretacja wymagań

Numer usługi 2026/07/27/170440/3711545

📍 Wrocław

🏢 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 23.09.2026 do 23.09.2026

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 IFS Food v.8 i dostosowanie posiadanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności do wymagań nowego standardu IFS Food v.8. |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Data zakończenia rekrutacji     | 16-09-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu zaznajomienie Kursanta z najważniejszymi wymaganiami prawa żywnościowego, terminologią oraz środowiskiem Systemów Bezpieczeństwa Żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań standardu IFS Food v.8. Uczestnicy zostaną zapoznani z zasadami wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, procesem przejścia na nową wersję standardu oraz różnicami pomiędzy IFS Food 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 |
| Certyfikacja IFS Food                                                                                                                                                        | Wymienia i charakteryzuje                   | Test teoretyczny |
| Zmiany w IFS Food 8                                                                                                                                                          | Wymienia i charakteryzuje                   | Test teoretyczny |
| Wymagania IFS Food 8: zarządzanie i zaangażowanie, systemy jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzanie zasobami, procesy operacyjne oraz pomiary, analiza i doskonalenie. | 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
- Certyfikacja IFS Food
- Zmiany w IFS Food 8
- Wymagania IFS Food 8: zarządzanie i zaangażowanie
- Zarządzanie zasobami
- Procesy operacyjne
- Pomiary, analiza i doskonalenie
- Podsumowanie szkolenia, pytania i odpowiedzi.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

| Przedmiot / temat                                                                                                                   | Typ aktywności | Prowadzący          | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 6</div> Wprowadzenie: pojęcie bezpieczeństwa żywności, regulacje prawne oraz Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności) | Zajęcia        | Paweł Pospieszyński | 23-09-2026            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <div>2 z 6</div> -                                                                                                                  | Przerwa        | -                   | 23-09-2026            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| <div>3 z 6</div> Certyfikacja IFS Food, zmiany w IFS Food 8                                                                         | Zajęcia        | Paweł Pospieszyński | 23-09-2026            | 10:15               | 12:00               | 01:45         |
| <div>4 z 6</div> -                                                                                                                  | Przerwa        | -                   | 23-09-2026            | 12:00               | 12:45               | 00:45         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                                                     | Typ aktywności | Prowadzący          | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 6<br>Wymagania IFS Food 8: zarządzanie i zaangażowanie, systemy jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzanie zasobami, procesy operacyjne oraz pomiary, analiza i doskonalenie. | Zajęcia        | Paweł Pospieszynski | 23-09-2026            | 12:45               | 15:30               | 02:45         |
| 6 z 6 -                                                                                                                                                                               | Walidacja      | -                   | 23-09-2026            | 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 ze 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

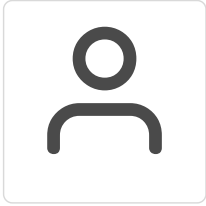
ul. Duńska 9  
54-424 Wrocław  
woj. dolnośląskie

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