Możliwość dofinansowania

HOTELE PLUS

Hotele i Gastronomia PLUS Sp. z o.o.

★★★★★

Szkolenie - Ochrona danych osobowych w branży HoReCa

Numer usługi 2021/04/07/14311/999576

3 075,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
192,19 PLN brutto/h
156,25 PLN netto/h

Rzeszów / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
16 h
16.06.2025 do 17.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kadra kierownicza i operacyjna w sektorze HoReCa: właściciele restauracji, menedżerowie hoteli, szefowie kuchni, kelnerzy. Pracownicy, którzy przetwarzają dane osobowe.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	13
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie potwierdza zapoznanie uczestników z zasadami i praktykami ochrony danych osobowych w sektorze HoReCa, co umożliwia im skuteczne rozpoznawanie, przetwarzanie i przechowywanie danych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz minimalizuje ryzyko naruszeń i działań niezgodnych z przepisami o ochronie prywatności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje danych osobowych, które są przetwarzane w branży HoReCa.	Rozróżnia dane wrażliwe (np. dane zdrowotne) i zwykłe dane osobowe.	Wywiad swobodny
	Opisuje sposób zbierania danych osobowych od klientów (formularze, aplikacje rezerwacyjne, systemy POS).	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia obowiązki związane z przetwarzaniem danych osobowych, takie jak uzyskiwanie zgody klienta.	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady ochrony danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami (RODO).	Wyjaśnia podstawowe zasady przetwarzania danych osobowych, takie jak zgodność z prawem, rzetelność, przejrzystość, ograniczenie celu, minimalizacja danych, prawidłowość, ograniczenie przechowywania, integralność i poufność.	Wywiad swobodny
	Wskazuje prawa osób, których dane dotyczą, takie jak prawo do dostępu, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia danych i sprzeciwu.	Wywiad swobodny
	Tłumaczy procedury dotyczące przetwarzania danych osobowych w przypadku zatrudnienia, rezerwacji, zamówień online i obsługi klienta w branży HoReCa.	Wywiad swobodny
Identyfikuje zagrożenia związane z niewłaściwym przetwarzaniem danych osobowych.	Rozpoznaje potencjalne zagrożenia związane z nieuprawnionym dostępem do danych osobowych.	Wywiad swobodny
	Identyfikuje przypadki niewłaściwego przechowywania danych, takie jak brak zabezpieczeń fizycznych lub cyfrowych.	Wywiad swobodny
	Wskazuje ryzyko związane z udostępnianiem danych osobowych osobom nieuprawnionym.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przestrzega procedur bezpieczeństwa przy gromadzeniu, przechowywaniu i udostępnianiu danych.	Stosuje odpowiednie środki techniczne i organizacyjne w celu zabezpieczenia danych osobowych podczas ich gromadzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Weryfikuje poprawność i integralność danych osobowych w procesie ich przetwarzania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad minimalizacji danych, gromadząc tylko te dane, które są niezbędne do realizacji celów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Szyfruje dane przechowywane w systemach komputerowych i podczas przesyłania ich przez sieć, aby uniemożliwić ich odczyt przez osoby nieuprawnione.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje odpowiednie środki zabezpieczające dane przed nieautoryzowanym dostępem.	Ocenia i wdraża zabezpieczenia fizyczne, takie jak kontrola dostępu do pomieszczeń z danymi osobowymi, aby chronić dane przed kradzieżą lub nieautoryzowanym dostępem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Używa silnych, unikalnych haseł oraz wprowadza mechanizmy uwierzytelniania wieloskładnikowego (MFA) do systemów przetwarzających dane osobowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych, a przerwa są wliczone w czas jej trwania.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Ramowy program usługi:

- Informacje podstawowe o RODO, co zmieniło się w stosunku do dotychczasowych przepisów o ochronie danych osobowych.
- Jak dokonać wyboru osoby, która w hotelu będzie zajmowała się ochroną danych osobowych?
- Zakres obowiązków związanych z wdrożeniem przepisów RODO.
- Zbiory danych osobowych w hotelu i ich podział według kategorii.
- Zakres danych, cel przetwarzania, czas przetwarzania.
- Dane pod specjalnym nadzorem: dokument tożsamości, karty płatnicze, dane wrażliwe pracowników.
- Zabezpieczenia fizyczne i organizacyjne.
- Inwentaryzacja pomieszczeń, sprzętu IT, oprogramowania.
- Podział pracowników hotelu ze względu na dostęp do danych i ich przetwarzanie.
- Od zatrudnienia do zwolnienia pracownika (szkolenie, upoważnienie do przetwarzania, nadanie loginu i hasła do programów w których przetwarzane są dane osobowe).
- Szkolenie dla nowych, oraz aktualnych pracowników w formie prezentacji dołączonej do materiałów szkoleniowych.
- Outsourcing - firmy współpracujące z hotelem również przetwarzają dane osobowe pracowników i gości. Umowa powierzenia - co powinna zawierać i jak kontrolować kooperantów?
- Analiza i szacowanie ryzyka zastępuje dotychczasowe dokumentacje.
- Co powinno obowiązkowo znaleźć się w dokumentacji?
- Jakie działania operacyjne należy podjąć w poszczególnych działach w aspekcie RODO?
- Zagrożenia związane z nieprawidłowym wdrożeniem RODO w firmie.
- Weryfikacja efektów uczenia na podstawie studium przypadków

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 **Informacje podstawowe o RODO, co zmieniło się w stosunku do dotychczasowych przepisów o ochronie danych osobowych.**	**Marek Rogóz**	**16-06-2025**	**09:00**	**10:00**	**01:00**

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 20 Jak dokonać wyboru osoby, która w hotelu będzie zajmowała się ochroną danych osobowych?	Marek Rogóz	16-06-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 20 Przerwa	Marek Rogóz	16-06-2025	11:00	11:15	00:15
4 z 20 Zakres obowiązków związanych z wdrożeniem przepisów RODO.	Marek Rogóz	16-06-2025	11:15	12:00	00:45
5 z 20 Zbiory danych osobowych w hotelu i ich podział według kategorii.	Marek Rogóz	16-06-2025	12:00	13:00	01:00
6 z 20 Zakres danych, cel przetwarzania, czas przetwarzania.	Marek Rogóz	16-06-2025	13:00	14:30	01:30
7 z 20 Przerwa	Marek Rogóz	16-06-2025	14:30	15:00	00:30
8 z 20 Dane pod specjalnym nadzorem: dokument tożsamości, karty płatnicze, dane wrażliwe pracowników.	Marek Rogóz	16-06-2025	15:00	16:00	01:00
9 z 20 Zabezpieczenia fizyczne i organizacyjne.	Marek Rogóz	16-06-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 20 Od zatrudnienia do zwolnienia pracownika (szkolenie, upoważnienie do przetwarzania, nadanie loginu i hasła do programów w których przetwarzane są dane osobowe).	Marek Rogóz	17-06-2025	08:00	09:00	01:00
11 z 20 Szkolenie dla nowych, oraz aktualnych pracowników w formie prezentacji dołączonej do materiałów szkoleniowych.	Marek Rogóz	17-06-2025	09:00	10:00	01:00
12 z 20 Inwentaryzacja pomieszczeń, sprzętu IT, oprogramowania.	Marek Rogóz	17-06-2025	10:00	10:45	00:45
13 z 20 Przerwa	Marek Rogóz	17-06-2025	10:45	11:00	00:15
14 z 20 Analiza i szacowanie ryzyka zastępuje dotychczasowe dokumentacje.	Marek Rogóz	17-06-2025	11:00	11:30	00:30
15 z 20 Co powinno obowiązkowo znaleźć się w dokumentacji?	Marek Rogóz	17-06-2025	11:30	12:00	00:30
16 z 20 Podział pracowników hotelu ze względu na dostęp do danych i ich przetwarzanie.	Marek Rogóz	17-06-2025	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 20 Jakie działania operacyjne należy podjąć w poszczególnych działach w aspekcie RODO?	Marek Rogóz	17-06-2025	13:00	14:00	01:00
18 z 20 Przerwa	Marek Rogóz	17-06-2025	14:00	14:30	00:30
19 z 20 Zagrożenia związane z nieprawidłowym wdrożeniem RODO w firmie.	Marek Rogóz	17-06-2025	14:30	15:30	01:00
20 z 20 Weryfikacja efektów uczenia na podstawie studium przypadków	-	17-06-2025	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Marek Rogóz

Inspektor Ochrony Danych, Audytor wewnętrzny, Mediator. Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego oraz studiów podyplomowych o specjalnościach ebiznes, zarządzanie firmą, audyt wewnętrzny, innowacyjne zarządzanie badaniami naukowymi oraz technologie multimedialne i grafika komputerowa. Absolwent studium informatycznego.
Ukończone studia podyplomowe dla Inspektorów Ochrony Danych (RODO) pod patronatem GIODO/PUODO. Posiada kwalifikacje audytorskie zgodne z ustawą o finansach publicznych. Od 2002 roku pracuje na stanowiskach projektowych, m. in. w Fundacji Edukacji Ekonomicznej w Warszawie, Stowarzyszeniu Groupe One w Brukseli, Instytucie Zaawansowanego Zarządzania oraz Wyższej Szkole Biznesu - National-Louis University w Nowym Sączu. Dyrektor zarządzający, ABI/IOD i audytor w sądeckiej firmie Omega Audyt Centrum Doradztwa i Audytu. Mediator stały w sprawach rodzinnych, cywilnych i gospodarczych oraz biegły sądowy przy Sądzie Okręgowym w Nowym Sączu w zakresie funduszy europejskich ze specjalnością: pozyskiwanie i realizacja projektów, ich rozliczanie i utrzymanie trwałości projektów. Redaktor bloga na temat ochrony danych osobowych @ODO4RODO. Trener i doradca w Hotelach PLUS.
Kierunkowe
Zrealizowanie wielu szkoleń i projektów doradczych w obszarze ochrony danych osobowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają certyfikaty oraz materiały szkoleniowe w formie elektronicznej (plik w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w przetwarzaniu danych osobowych.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

Adres

ul. Porąbki 91/1
35-317 Rzeszów
woj. podkarpackie

Siedziba firmy Hotele Plus

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl
Telefon (+48) 519 147 105