



Hotele i  
Gastronomia PLUS  
Sp. z o.o.



## Szkolenie - Ochrona danych osobowych w branży HoReCa

Numer usługi 2021/04/07/14311/999576

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.06.2025 do 17.06.2025

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Turystyka i hotelarstwo
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kadra kierownicza i operacyjna w sektorze HoReCa: właściciele restauracji, menedżerowie hoteli, szefowie kuchni, kelnerzy. Pracownicy, którzy przetwarzają dane osobowe.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	13
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-06-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 umożliwi 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
<p>Rozpoznaje rodzaje danych osobowych, które są przetwarzane w branży HoReCa.</p> <p>Wyjaśnia zasady ochrony danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami (RODO).</p>	<p>Rozróżnia dane wrażliwe (np. dane zdrowotne) i zwykłe dane osobowe.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Opisuje sposób zbierania danych osobowych od klientów (formularze, aplikacje rezerwacyjne, systemy POS).</p> <p>Wyjaśnia obowiązki związane z przetwarzaniem danych osobowych, takie jak uzyskiwanie zgody klienta.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Wyjaśnia podstawowe zasady przetwarzania danych osobowych, takie jak zgodność z prawem, rzetelność, przejrzystość, ograniczenie celu, minimalizacja danych, prawidłowość, ograniczenie przechowywania, integralność i poufność.</p> <p>Wskazuje prawa osób, których dane dotyczą, takie jak prawo do dostępu, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia danych i sprzeciwu.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Tłumaczy procedury dotyczące przetwarzania danych osobowych w przypadku zatrudnienia, rezerwacji, zamówień online i obsługi klienta w branży HoReCa.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Identyfikuje zagrożenia związane z niewłaściwym przetwarzaniem danych osobowych.</p>	<p>Rozpoznaje potencjalne zagrożenia związane z nieuprawnionym dostępem do danych osobowych.</p>
<p>Identyfikuje przypadki niewłaściwego przechowywania danych, takie jak brak zabezpieczeń fizycznych lub cyfrowych.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Wskazuje ryzyko związane z udostępnianiem danych osobowych osobom nieuprawnionym.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Stosuje odpowiednie środki techniczne i organizacyjne w celu zabezpieczenia danych osobowych podczas ich gromadzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega procedur bezpieczeństwa przy gromadzeniu, przechowywaniu i udostępnianiu danych.	Weryfikuje poprawność i integralność danych osobowych w procesie ich przetwarzania.  Przestrzega zasad minimalizacji danych, gromadząc tylko te dane, które są niezbędne do realizacji celów.	Obserwacja w warunkach symulowanych  Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje odpowiednie środki zabezpieczające dane przed nieautoryzowanym dostępem.	Szyfruje dane przechowywane w systemach komputerowych i podczas przesyłania ich przez sieć, aby uniemożliwić ich odczyt przez osoby nieuprawnione.  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  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
<b>1 z 20</b> Informacje podstawowe o RODO, co zmieniło się w stosunku do dotychczasowych przepisów o ochronie danych osobowych.	Marek Rogóż	16-06-2025	09:00	10:00	01:00

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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 20</b> 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
<b>11 z 20</b> Szkolenie dla nowych, oraz aktualnych pracowników w formie prezentacji dołączonej do materiałów szkoleniowych.	Marek Rogóz	17-06-2025	09:00	10:00	01:00
<b>12 z 20</b> Inwentaryzacja pomieszczeń, sprzętu IT, oprogramowania.	Marek Rogóz	17-06-2025	10:00	10:45	00:45
<b>13 z 20</b> Przerwa	Marek Rogóz	17-06-2025	10:45	11:00	00:15
<b>14 z 20</b> Analiza i szacowanie ryzyka zastępuje dotychczasowe dokumentacje.	Marek Rogóz	17-06-2025	11:00	11:30	00:30
<b>15 z 20</b> Co powinno obowiązkowo znaleźć się w dokumentacji?	Marek Rogóz	17-06-2025	11:30	12:00	00:30
<b>16 z 20</b> 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
<b>17 z 20</b> Jakie działania operacyjne należy podjąć w poszczególnych działach w aspekcie RODO?	Marek Rogóz	17-06-2025	13:00	14:00	01:00
<b>18 z 20</b> Przerwa	Marek Rogóz	17-06-2025	14:00	14:30	00:30
<b>19 z 20</b> Zagrożenia związane z nieprawidłowym wdrożeniem RODO w firmie.	Marek Rogóz	17-06-2025	14:30	15:30	01:00
<b>20 z 20</b> Weryfikacja efektów uczenia na podstawie studium przypadków	-	17-06-2025	15:30	16:00	00:30

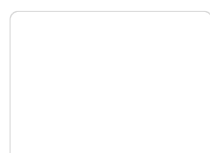
## Cennik

### 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 biznes, 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](mailto:p.tabor@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105