



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Szkolenie - Ochrona danych osobowych w branży HoReCa

Numer usługi 2021/04/07/14311/999576

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 21.10.2024 do 22.10.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

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; ci, którzy przetwarzają dane osobowe, aby podnieść świadomość i skuteczność w ochronie danych osobowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	13
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2024
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

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z zasadami i praktykami ochrony danych osobowych w sektorze HoReCa, umożliwiając im skuteczne rozpoznawanie, przetwarzanie i przechowywanie danych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz minimalizując 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
<ul style="list-style-type: none">- nabycie wiedzy w zakresie znajomości przepisów dotyczących ochrony danych osobowych oraz ich przetwarzania w branży HoReCa- nabycie umiejętności identyfikowania danych osobowych, prowadzenia ich ewidencji, prowadzenia zbiorów danych i czynności przetwarzania, prowadzenia podstawowej dokumentacji w obszarze danych- uzyskanie kompetencji w obszarze samodzielnego działania operacyjnego i podejmowania decyzji dotyczących polityki RODO	<ul style="list-style-type: none">- dobiera zasady polityki RODO do przetwarzania i gromadzenia danych osobowych- tworzy bazy danych wrażliwych- monitoruje procesy związane z przetwarzaniem danych- analizuje ewidencję danych pod kątem udostępniania danych wrażliwych	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Tak

Program

Usługa adresowana jest do kadry kierowniczej i operacyjnej w sektorze HoReCa: właściciele restauracje, menedżerowie hoteli, szefowie kuchni, kelnerzy; ci, którzy przetwarzają dane osobowe, aby podnieść świadomość i skuteczność w ochronie danych osobowych.

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.

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: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Informacje podstawowe o RODO, co zmieniło się w stosunku do dotychczasowych przepisów o ochronie danych osobowych.	Marek Rogóż	21-10-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 16 Jak dokonać wyboru osoby, która w hotelu będzie zajmowała się ochroną danych osobowych?	Marek Rogóż	21-10-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 16 Zakres obowiązków związanych z wdrożeniem przepisów RODO.	Marek Rogóż	21-10-2024	11:00	12:00	01:00
4 z 16 Zbiory danych osobowych w hotelu i ich podział według kategorii.	Marek Rogóż	21-10-2024	12:00	14:00	02:00
5 z 16 Zakres danych, cel przetwarzania, czas przetwarzania.	Marek Rogóż	21-10-2024	14:00	15:00	01:00
6 z 16 Dane pod specjalnym nadzorem: dokument tożsamości, karty płatnicze, dane wrażliwe pracowników.	Marek Rogóż	21-10-2024	15:00	16:00	01:00
7 z 16 Zabezpieczenia fizyczne i organizacyjne.	Marek Rogóż	21-10-2024	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Od zatrudnienia do zwolnienia pracownika (szkolenie, upoważnienie do przetwarzania, nadanie loginu i hasła do programów w których przetwarzane są dane osobowe).	Marek Rogóż	22-10-2024	08:00	09:00	01:00
9 z 16 Szkolenie dla nowych, oraz aktualnych pracowników w formie prezentacji dołączonej do materiałów szkoleniowych.	Marek Rogóż	22-10-2024	09:00	10:00	01:00
10 z 16 Inwentaryzacja pomieszczeń, sprzętu IT, oprogramowania.	Marek Rogóż	22-10-2024	10:00	11:00	01:00
11 z 16 Analiza i szacowanie ryzyka zastępuje dotychczasowe dokumentacje.	Marek Rogóż	22-10-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 16 Co powinno obowiązkowo znaleźć się w dokumentacji?	Marek Rogóż	22-10-2024	11:30	12:00	00:30
13 z 16 Podział pracowników hotelu ze względu na dostęp do danych i ich przetwarzanie.	Marek Rogóż	22-10-2024	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 16 Jakie działania operacyjne należy podjąć w poszczególnych działach w aspekcie RODO?	Marek Rogóz	22-10-2024	13:00	14:00	01:00
15 z 16 Zagrożenia związane z nieprawidłowym wdrożeniem RODO w firmie.	Marek Rogóz	22-10-2024	14:00	15:30	01:30
16 z 16 Weryfikacja efektów uczenia na podstawie studium przypadków	-	22-10-2024	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 w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w przetwarzaniu danych osobowych.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu

sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości pozyskiwania, przetwarzania i przechowywania danych osobowych

Wymagania techniczno-sprzętowe:

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

Informacje dodatkowe

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

Adres

ul. Mariacka 23
40-014 Katowice
woj. śląskie
Hotel M23

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105