



## Kurs dla branży gastronomicznej: system nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP.

Numer usługi 2024/10/14/15618/2359589

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

178,13 PLN brutto/h

178,13 PLN netto/h

SNH Magdalena  
Kaźmierczak -  
Polowczyk



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 22.11.2024 do 29.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego oraz gastronomii. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

"Kurs dla branży gastronomicznej: system nadzoru nad żywnością HACCP, dobre praktyki produkcyjne GMP oraz higieniczne GHP" przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego realizowania procedur systemów HACCP,

GMP/GHP wraz z eliminacją zagrożeń i błędów krytycznych, a także sprawnego wdrażania działań korygujących.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Charakteryzuje zasady tworzenia niezbędnej dokumentacji HACCP	Wymienia rodzaje dokumentów HACCP, w tym wskazuje elementy Księgi HACCP	Test teoretyczny
Rozumie rolę systemu HACCP	Analizuje zakres systemu HACCP w oparciu o działania korekcyjne i zapobiegawcze	Test teoretyczny
Definiuje diagram przepływu procesu technologicznego	Analizuje zagrożenia, opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego	Test teoretyczny
Wskazuje krytyczne punkty kontrolne CCP	Wyznacza i definiuje krytyczne punkty kontrolne w przedsiębiorstwie	Test teoretyczny
Charakteryzuje systemy GMP i GHP: Księgę GMP / GHP	Wymienia obszary, których dotyczą GMP i GHP	Test teoretyczny

## **Kwalifikacje**

### **Kompetencje**

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### **Warunki uznania kompetencji**

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

Tak, wydany certyfikat zawiera opis uzyskanych efektów uczenia się.

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

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

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

Tak, wydany certyfikat potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

# Program

Grupę docelową stanowią właściciele i pracownicy branży spożywczej, przetwórstwa spożywczego oraz gastronomii. Kurs przeznaczony jest dla osób mających bezpośredni kontakt z magazynowaniem/przetwarzaniem oraz produkcją żywności, aktywnych zawodowo z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.

1. Wprowadzenie. Test wiedzy.
2. Czym są procedury HACCP.
3. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej księgi.
4. Definicja i geneza systemu HACCP.
5. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności.
6. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości.
7. Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje.
8. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP.
9. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze.
10. Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze.
11. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacje zakładów/organizacji.
12. Diagram przepływu procesu technologicznego.
13. Analiza zagrożeń w produkcji: fizyczne (np. kości, piasek, kamienie), chemiczne (pozostałości środków czystości stosowanych w zakładzie), mikrobiologiczne (szkodniki, drobnoustroje chorobotwórcze: bakterie, wirusy, pleśnie).
14. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie przepływu procesu technologicznego i zagrożeniach występujących w produkcji.
15. Wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych (CCP- Critical Control Point).
16. Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne.
17. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny.
18. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów.
19. Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.
20. Harmonogramy: np. szkoleń, audytów, badania wody, badań produktów.
21. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP.
22. Lista aktów prawnych: akty dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz te mówiące o tym, co powinno się znaleźć na etykiecie produktów gotowych oraz na te mówiące o warunkach, jakie mają spełniać materiały opakowaniowe mające bezpośredni kontakt z żywnością.
23. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP.
24. Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP.
25. GMP: „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.
26. GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.
27. Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP: Higiena personelu, Szkolenie personelu, Mycie i Dezynfekcja, Zaopatrzenie zakładu w wodę, Gospodarka odpadami, Przyjęcie towaru, Zabezpieczenie przed szkodnikami, Kontrola warunków magazynowania, Remonty, modernizacje i konserwacje.
28. Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP: struktura organizacyjna, wykaz pomieszczeń, wykaz maszyn, informacje dotyczące pomieszczeń produkcyjnych, informacje dodatkowe.
29. Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi, ich oddzielne magazynowanie, krzyżowanie się alergenów od pracowników ze stołówki, osobny sprzęt do krojenia np. selera i ryb.
30. Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem).
31. Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych.
32. Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD.
33. Podsumowanie.
34. Walidacja. Test wiedzy

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1godzina = 45min.).

W trakcie szkolenia przewidziane są przerwy, które będą dostosowane do pracy grupy.

Szkolenie zdalne w czasie rzeczywistym poprzez platformę ZOOM.US

Kurs przeprowadzany będzie w formie online, bez podziału na grupy. Uczestnicy mają możliwość korzystania zarówno z kamery jak i mikrofonu. Pytania można również zadawać za pomocą czatu.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 16</b> Wprowadzenie. Temat wiedzy. Czym są procedury HACCP. Omówienie systemu HACCP: Księga HACCP – omówienie przykładowej książki. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	22-11-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 16</b> Definicja i geneza systemu HACCP. Eliminacja ryzyka zagrożeń zdrowia związanych z zanieczyszczeniem żywności. Prezentacja lokalu / zakładu i jego Polityka Jakości. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	22-11-2024	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 16</b> Definicja Zespołu ds. wdrażania HACCP, przykładowe zarządzenia wybranej organizacji i funkcje. Charakterystyka i analiza zakresu systemu HACCP. System HACCP działania korekcyjne i zapobiegawcze.	Katarzyna Szulc	22-11-2024	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>4 z 16</b> Ćwiczenia - działania korekcyjne i zapobiegawcze. Opis surowców i produktów gotowych w oparciu o różne specyfikacji zakładów/organizacji. Diagram przepływu procesu technologicznego. Rozmowa na żywo</p>	Katarzyna Szulc	22-11-2024	14:00	16:00	02:00
<p><b>5 z 16</b> Analiza zagrożeń w produkcji. Analiza zagrożeń – jak stworzyć analizę zagrożeń opierając się na diagramie. Wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu</p>	Katarzyna Szulc	25-11-2024	08:00	10:00	02:00
<p><b>6 z 16</b> Ćwiczenie krytyczne punkty kontrolne. Weryfikacja systemu HACCP - audyt wewnętrzny i zewnętrzny. Nadzór nad dokumentacją i wprowadzanie zmian - analiza ścieżki przepływu dokumentów. Rozmowa na żywo</p>	Katarzyna Szulc	25-11-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 16 Lista procedur i instrukcji. Harmonogramy. Spis formularzy znajdujących się w Księdze HACCP. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	25-11-2024	12:00	14:00	02:00
8 z 16 Lista aktów prawnych. Zadanie: Tworzenie przykładowego planu HACCP. Omówienie systemów GMP i GHP: Księga GMP / GHP. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	25-11-2024	14:00	16:00	02:00
9 z 16 „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań. GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	08:00	09:00	01:00
10 z 16 Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 16</b> Dodatkowa zawartość Księgi GMP / GHP na wzorach pochodzących z przykładowej dokumentacji GMP/GHP. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	10:00	11:00	01:00
<b>12 z 16</b> Alergeny: omówienie postępowania z produktami alergennymi. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	11:00	12:00	01:00
<b>13 z 16</b> Wykazy alergenów – alergeny z lokalu gastronomicznego i z zakładu produkcyjnego (omówienie różnic wraz z ćwiczeniem). Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	12:00	13:00	01:00
<b>14 z 16</b> Zadanie: uzupełnianie kart kontrolnych. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	13:00	14:00	01:00
<b>15 z 16</b> Zadanie: tworzenie Listy procedur i instrukcji Baru z FAST FOOD. Podsumowanie. Rozmowa na żywo i współdzielenie ekranu	Katarzyna Szulc	29-11-2024	14:00	15:30	01:30
<b>16 z 16</b> Walidacja. Test wiedzy	-	29-11-2024	15:30	16:00	00:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,13 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Katarzyna Szulc

Certyfikowany pełnomocnik i specjalista HACCP (Certyfikat wydany przez Global Head of Training Lloyd's Register, nr certyfikatu GDK 0006796/0692\_6, wydany 11.05.2021 r.). Absolwentka Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu na kierunku: Filologia polska. Ukończone szkolenia z zakresu zasad działania systemu HACCP. W 2024 roku uzyskany tytuł Inspektora ds. BHP. Potwierdzona prawie 10-letnim doświadczeniem znajomość przepisów dotyczących systemu HACCP, znajomość produkcji gastronomicznej oraz przygotowywanie i wdrażanie dokumentacji HACCP, a także prowadzenie szkoleń dotyczących innych zagadnień oraz dotyczących systemów HACCP.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma w wiadomości e-mail skrypt szkoleniowy w formie PDF.

## Warunki techniczne

a) usługa będzie prowadzona za pośrednictwem platformy zoom.us

b) minimalne wymagania sprzętowe: komputer stacjonarny/laptop, kamera wbudowana/na USB, mikrofon, słuchawki/ głośniki Processor and RAM requirements Minimum Processor Single Core 1Ghz or Higher RAM 2GB Recommended Dual Core 2Ghz or Higher (i3/i5/i7 or AMD equivalent) RAM 4GB Przewodowy lub bezprzewodowy (3G or 4G/LTE). Minimum bandwidth is 600kbps (up/down) and recommended is 1.5 Mbps



c) minimalne wymagania dotyczące łącza sieciowego: minimum 70 kb/s downloadu

d) niezbędne oprogramowanie: minimum Windows XP/MacOS High Sierra, przeglądarka internetowa (marka nie ma znaczenia)

e) okres ważności linku do zakończenia szkolenia ( wg harmonogramu)

## Kontakt



**Magdalena Kaźmierczak-Polowczyk**

**E-mail** [mmagdakazmierczak@gmail.com](mailto:mmagdakazmierczak@gmail.com)

**Telefon** (+48) 601 458 848