



POLITECHNIKA  
KRAKOWSKA IM.  
TADEUSZA  
KOŚCIUSZKI



## System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie

Numer usługi 2025/01/11/12559/2496514

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 09.05.2025 do 11.05.2025

1 000,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

41,67 PLN brutto/h

41,67 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p><b>Szkolenie dedykowane jest :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• osobom odpowiedzialnym za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji;</li><li>• producentom żywności i dodatków do niej, producentom detergentów i opakowań;</li><li>• pozostałym osobom mającym kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego itp.);</li><li>• osobom zainteresowanym uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.</li></ul> <p>Usługa jest również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery – sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem" oraz "Małopolskie Bony Rozwojowe – Nowa Perspektywa"</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 06-05-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>      | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Liczba godzin usługi</b>          | 24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                 |                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.) |
| Zakres uprawnień                | Kursy i szkolenia                                                                                                                 |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie" przygotowuje uczestnika do samodzielnego identyfikowania zagrożeń w procesie produkcji żywności, wdrażania zasad systemu HACCP oraz przeprowadzania auditów wewnętrznych zgodnie z normą ISO 19011. Uczestnicy zdobywają kompetencje w zakresie stosowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP) oraz poznają metody analizy ryzyka i zarządzania jakością w branży spożywczej.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Identyfikuje najważniejsze kwestie dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz ich wpływ na jakość produktu. | Wskazuje i charakteryzuje kluczowe aspekty związane z jakością produktu i bezpieczeństwem żywności, opisuje rolę jakości w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, analizuje pojęcie łańcucha chłodniczego i ocenia jego wpływ na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Opisuje rolę nadzoru w utrzymaniu bezpieczeństwa żywności oraz wskazuje instytucje odpowiedzialne za nadzór nad bezpieczeństwem żywności. | Test teoretyczny |
| Rozpoznaje zagrożenia występujące w produkcji żywności i wdraża środki zaradcze.                                    | Klasyfikuje zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne. Wskazuje i uzasadnia metody zapobiegania tym zagrożeniom w procesie produkcji żywności.                                                                                                                                                                                                                                                             | Test teoretyczny |
| Wdraża zasady HACCP w zakładzie pracy.                                                                              | Opracowuje schemat blokowy procesu produkcji, identyfikuje krytyczne punkty kontroli (CCP) i ustala środki kontrolne.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Test teoretyczny |
| Przygotowuje i przeprowadza audit wewnętrzny systemu HACCP                                                          | Wyjaśnia cel auditu oraz określa zakres i kryteria auditu. Sporządza plan auditu. Wybiera odpowiednie metody i techniki auditowe wg normy ISO 19011, gromadzi i analizuje dowody z auditu oraz przygotowuje raport poauditowy.                                                                                                                                                                                | 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, 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

Szkolenie skierowane jest do:

- osób odpowiedzialnych za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie jej produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji;
- producentów dodatków do żywności, detergentów i opakowań oraz pozostałych osób mających kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego – żłobki, przedszkola, szkoły, jadalnie, itp.);
- osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.

Podczas szkolenia uczestnicy:

- zdobывают wiedzę i umiejętności z zakresu auditowania systemów HACCP, co zwiększa ich atrakcyjność na rynku pracy,
- uczą się oceniać zgodność procesów firmowych z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności,
- poznają metody przeprowadzania auditów wewnętrznych oraz ich wpływ na jakość produktów i procesów w firmie,
- uczą się identyfikować potencjalne zagrożenia i wdrażać środki zapobiegawcze, co podnosi poziom bezpieczeństwa oferowanych produktów.

Firma posiadająca dokument potwierdzający zgodność z zasadami systemu HACCP zyskuje większe zaufanie klientów oraz partnerów biznesowych. Przekłada się to na lepszą reputację przedsiębiorstwa oraz wzrost liczby zamówień.

ZAKRES TEMATYCZNY:

| Lp. | Nazwa zajęć                                            | Liczba godzin zajęć |
|-----|--------------------------------------------------------|---------------------|
| 1.  | Bezpieczeństwo żywności a pojęcie jakości produktu     | 2,0                 |
| 2.  | Wewnętrzne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności | 0,5                 |
| 3.  | System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli | 2,0                 |

|     |                                                                                                                    |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 4.  | Nadzór wewnętrzny i zewnętrzny nad bezpieczeństwem żywności                                                        | 1,0  |
| 5.  | Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności                                       | 1,0  |
| 6.  | Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności                                                              | 1,5  |
| 7.  | Certyfikacja i zgodność systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności                                            | 0,5  |
| 8.  | Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów             | 4,0  |
| 9.  | Plan auditu                                                                                                        | 4,0  |
| 10. | Wdrażanie programów auditów                                                                                        | 2,0  |
| 11. | Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów | 5,0  |
| 12. | Egzamin                                                                                                            | 0,5  |
|     | Łączna liczba godzin                                                                                               | 24,0 |

Harmonogram zajęć obejmuje 24 godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy nie są wliczane w czas trwania szkolenia.

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej na Wydziale Mechanicznym Politechniki Krakowskiej (kampus „Czyżyny”), przy al. Jana Pawła II 37, 31-864 Kraków. Przed rozpoczęciem szkolenia do uczestników wysyłana jest drogą elektroniczną (e-mail) informacja przypominająca o szkoleniu. Wiadomość ta zawiera m.in. zapisy na temat numeru sali, w której będą prowadzone zajęcia jak również szczegółowe informacje dotyczące dostępności parkingu.

Zajęcia prowadzone są w sali wykładowej wyposażonej w rzutnik oraz komputer (dla wykładowcy). Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe zarówno w wersji elektronicznej (wysyłane na adres e-mail), jak i papierowej (w dniu zajęć). Uczestnicy otrzymują część materiałów przed szkoleniem, co umożliwia im wcześniejsze zapoznanie się z teorią i efektywniejsze wykorzystanie czasu na zajęciach. Podczas wykonywania ćwiczeń uczestnicy korzystają z norm, udostępnianych wyłącznie na czas szkolenia.

Na szkoleniu wykorzystywane są następujące metody szkoleniowe:

- Wykład interaktywny – trener omawia zagadnienia teoretyczne, wyjaśnia wątpliwości i systematyzuje wiedzę w zależności od potrzeb uczestników.
- Metoda warsztatowa – uczestnicy wykonują praktyczne ćwiczenia na rzeczywistych dokumentach (instrukcjach, procedurach, raportach kontrolnych, checklistach), co umożliwia im zastosowanie zdobytej wiedzy w praktyce.
- Praca indywidualna i zespołowa – uczestnicy pracują zarówno samodzielnie, jak i w małych grupach (2-3 osoby), co rozwija ich umiejętności analizy oraz współpracy.
- Coaching i mentoring – trener jest cały czas obecny, wspiera uczestników, udziela wskazówek i pomaga w realizacji ćwiczeń, co zwiększa efektywność nauki.
- Omówienie wyników (feedback grupowy) – rezultaty ćwiczeń są analizowane i omawiane na forum grupy, co pozwala na lepsze zrozumienie zagadnień oraz wyciągnięcie wniosków na przyszłość.

Wykładowca: mgr Beata Szmidt

Walidator: mgr Wioletta Kurek

Zapewniona jest rozdzielność procesu kształcenia i walidacji.

Walidacja jest wliczona w czas trwania szkolenia i jest przeprowadzana w formie testu teoretycznego.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                                                                | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 13</div> Bezpieczeństwo żywności a pojęcie jakości produktu (2,0 godz.)                                                                                                                                       | Beata Szmidt | 09-05-2025            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| <div>2 z 13</div> Wewnętrzne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności (0,5 godz.); System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (1,5 godz.)                                                               | Beata Szmidt | 09-05-2025            | 10:40               | 12:10               | 01:30         |
| <div>3 z 13</div> System analizy zagrożeń i krytycznych (...) (0,5 godz.); Nadzór wewnętrzny i zewnętrzny nad (...) (1,0 godz.); Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa (...) (0,5 godz.) | Beata Szmidt | 09-05-2025            | 12:20               | 13:50               | 01:30         |
| <div>4 z 13</div> Funkcja łańcucha chłodniczego w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności (0,5 godz.); Zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne żywności (1,5 godz.)                                          | Beata Szmidt | 09-05-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                                 | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>5 z 13</div> Certyfikacja i zgodność systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności (0,5 godz.); Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu (...) (1,5 godz.) | Beata Szmidt | 10-05-2025            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| <div>6 z 13</div> Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów (2,0 godz.)                                                    | Beata Szmidt | 10-05-2025            | 10:40               | 12:10               | 01:30         |
| <div>7 z 13</div> Zasady i metody auditowania wg normy ISO 19011: ustalenie celu programów, zakresów i kryteriów auditów (0,5 godz.); Plan auditu (1,5 godz.)                           | Beata Szmidt | 10-05-2025            | 12:20               | 13:50               | 01:30         |
| <div>8 z 13</div> Plan auditu (2,0 godz.)                                                                                                                                               | Beata Szmidt | 10-05-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |
| <div>9 z 13</div> Plan auditu (0,5 godz.); Wdrażanie programów auditów (1,5 godz.)                                                                                                      | Beata Szmidt | 11-05-2025            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                                       | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>10 z 13</div> Wdrażanie programów auditów (0,5 godz.);<br>Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (1,5 godz.) | Beata Szmidt | 11-05-2025            | 10:40               | 12:10               | 01:30         |
| <div>11 z 13</div> Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (2,0 godz.)                                             | Beata Szmidt | 11-05-2025            | 12:20               | 13:50               | 01:30         |
| <div>12 z 13</div> Przeprowadzanie auditów – wybór metod i technik w czasie gromadzenia informacji, raportowanie, prowadzenie zapisów (1,5 godz.)                                             | Beata Szmidt | 11-05-2025            | 14:00               | 15:05               | 01:05         |
| <div>13 z 13</div> Egzamin (0,5 godz.)                                                                                                                                                        | -            | 11-05-2025            | 15:10               | 15:35               | 00:25         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 000,00 PLN |

|                                                 |              |
|-------------------------------------------------|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b> | 1 000,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                | 41,67 PLN    |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                 | 41,67 PLN    |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Beata Szmidt

Absolwentka Akademii Świętokrzyskiej w Kielcach oraz studiów podyplomowych z zakresu przygotowania pedagogicznego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zarządzania środowiskowego. Posiada kwalifikacje Auditora wewnętrznego systemu HACCP, zdobyte podczas specjalistycznych szkoleń. Dysponuje bogatym doświadczeniem praktycznym w zakresie wdrażania i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwach branży spożywczej. Od ponad 10 lat współpracuje z Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości Politechniki Krakowskiej jako szkoleniowiec w dziedzinie systemów HACCP. W latach 2020–2025 przeprowadziła 7 szkoleń w zakresie:

- „System HACCP – zasady, wdrażanie, auditowanie”,
- „Auditor wewnętrzny systemu HACCP”.

Szkolenia dostosowuje do indywidualnych potrzeb uczestników, łącząc wysoki poziom merytoryczny z praktycznym podejściem. Dzięki temu uczestnicy zdobywają nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także umiejętności pozwalające na skuteczne wdrażanie i nadzorowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w dwóch formatach: elektronicznym i papierowym.

Przed rozpoczęciem zajęć, drogą elektroniczną (e-mail) rozsyłane są prezentacje multimedialne (w formacie pdf), które stanowią kompendium wiedzy omawianej na szkoleniu..

W dniu zajęć stacjonarnych każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów papierowych, przeznaczonych do wykonywania ćwiczeń.

Dodatkowo, pierwszego dnia szkolenia każdy uczestnik otrzymuje teczkę, notes oraz długopis.

### Warunki uczestnictwa

Brak wymagań wstępnych.

Szkolenie dedykowane jest :

- osobom odpowiedzialnym za jakość i bezpieczeństwo żywności w zakresie produkcji, przechowywania, transportu, dystrybucji;
- producentom żywności i dodatków do niej, producentom detergentów i opakowań;
- pozostałym osobom mającym kontakt z produktami spożywczymi (w tym m.in. w lokalach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego itp.);



- osobom zainteresowanym uzyskaniem kwalifikacji do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego systemu HACCP i zdobyciem wiedzy dotyczącej zasad i metod oceny systemu HACCP.

## Informacje dodatkowe

Usługa jest również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery – sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem" oraz "Małopolskie Bony Rozwojowe – Nowa Perspektywa"

Szczegółowe informacje na temat szkolenia dostępne są na stronie usługodawcy:

<https://cj.pk.edu.pl/kursy-i-szkolenia/haccp/system-haccp-zasady-wdrazanie-auditowanie/>

### Dokumenty uzyskiwane po ukończeniu szkolenia:

- Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia wydane przez Politechnikę Krakowską;
- Certyfikat audytora wewnętrznego systemu HACCP wydane przez Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości Politechniki Krakowskiej;
- Zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji, zawierające opis efektów uczenia się (zgodnie z wymaganiami BUR).

## Adres

al. Aleja Jana Pawła II 37

31-864 Kraków

woj. małopolskie

Zajęcia prowadzone w formie stacjonarnej realizowane będą w salach dydaktycznych znajdujących się na kampusie "Czyżyny" Politechniki Krakowskiej im. Tadeusza Kościuszki w Krakowie, al. Jana Pawła II 37 (budynek G, parter), 31-864 Kraków, Centrum Szkolenia i Organizacji Systemów Jakości

## Kontakt



**Agnieszka Jędrisko**

**E-mail** [agnieszka.jedrysko@pk.edu.pl](mailto:agnieszka.jedrysko@pk.edu.pl)

**Telefon** (+48) 126 283 447