



Szkolenie - Ochrona danych osobowych w branży HoReCa

Numer usługi 2026/05/21/14311/3575254

3 148,80 PLN brutto
2 560,00 PLN netto
196,80 PLN brutto/h
160,00 PLN netto/h
187,50 PLN cena rynkowa ⓘ

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 469 ocen

📍 Rzeszów

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 26.10.2026 do 27.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
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	15
Data zakończenia rekrutacji	25-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 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
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 lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

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

Adresaci to kadra kierownicza i operacyjna w sektorze HoReCa: właściciele restauracji, menedżerowie hoteli, szefowie kuchni, kelnerzy. Pracownicy, którzy przetwarzają dane osobowe.

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. Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

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.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Piotr Tabor. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

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 pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Informacje podstawowe o RODO, co zmieniło się w stosunku do dotychczasowych przepisów o ochronie danych osobowych.	Zajęcia	Marek Rogóż	26-10-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 21 Jak dokonać wyboru osoby, która w hotelu będzie zajmowała się ochroną danych osobowych?	Zajęcia	Marek Rogóż	26-10-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 21 -	Przerwa	-	26-10-2026	11:00	11:15	00:15
4 z 21 Zakres obowiązków związanych z wdrożeniem przepisów RODO.	Zajęcia	Marek Rogóż	26-10-2026	11:15	12:15	01:00
5 z 21 Zbiory danych osobowych w hotelu i ich podział według kategorii.	Zajęcia	Marek Rogóż	26-10-2026	12:15	12:45	00:30
6 z 21 -	Przerwa	-	26-10-2026	12:45	13:15	00:30
7 z 21 Zakres danych, cel przetwarzania, czas przetwarzania.	Zajęcia	Marek Rogóż	26-10-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 21 Dane pod specjalnym nadzorem: dokument tożsamości, karty płatnicze, dane wrażliwe pracowników.	Zajęcia	Marek Rogóz	26-10-2026	13:45	14:45	01:00
9 z 21 -	Przerwa	-	26-10-2026	14:45	15:00	00:15
10 z 21 Zabezpieczenia fizyczne i organizacyjne .	Zajęcia	Marek Rogóz	26-10-2026	15:00	17:00	02:00
11 z 21 Od zatrudnienia do zwolnienia pracownika (szkolenie, upoważnienie do przetwarzania , nadanie loginu i hasła do programów w których przetwarzane są dane osobowe).	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	08:00	09:00	01:00
12 z 21 Szkolenie dla nowych, oraz aktualnych pracowników w formie prezentacji dołączonej do materiałów szkoleniowych.	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	09:00	11:00	02:00
13 z 21 -	Przerwa	-	27-10-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 21 Analiza i szacowanie ryzyka zastępuje dotychczasowe dokumentacje .	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	11:15	11:45	00:30
15 z 21 Co powinno obowiązkowo znaleźć się w dokumentacji ?	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	11:45	12:15	00:30
16 z 21 -	Przerwa	-	27-10-2026	12:15	12:45	00:30
17 z 21 Podział pracowników hotelu ze względu na dostęp do danych i ich przetwarzanie .	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	12:45	13:15	00:30
18 z 21 Jakie działania operacyjne należy podjąć w poszczególnych działach w aspekcie RODO?	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	13:15	13:45	00:30
19 z 21 -	Przerwa	-	27-10-2026	13:45	14:00	00:15
20 z 21 Zagrożenia związane z nieprawidłowym wdrożeniem RODO w firmie.	Zajęcia	Marek Rogóz	27-10-2026	14:00	15:30	01:30
21 z 21 -	Walidacja	-	27-10-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania z zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 148,80 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 560,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	196,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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 Sp. z o.o.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105