

DIETETYKA DLA OSÓB PRACUJĄCYCH W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO Z ELEMENTAMI SYSTEMU HACCP

Szkolenie online (19h)

TERMIN SZKOLENIA: 11, 14 i 25 kwietnia 2025 r. 08.00-14.30

CENA: 650 zł netto za uczestnika

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

PROWADZĄCY:

I wykładowca

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Uniwersytetu im. Hugona Kołłątaja w Krakowie oraz Technological Educational Institute w Atenach. Pracę zawodową rozpoczęła jako projektantka żywności dla dzieci i niemowląt w firmie Gerber. Zagadnieniami związanymi z żywieniem i produkcją żywności zajmuje się całe życie zawodowe. Pracuje dla zakładów produkcji żywności, zakładów żywienia zbiorowego (w tym sieci restauracji m.in. Amrest, Sphinx, Sioux) a także dla firm farmaceutycznych. Od 2009 roku prowadzi własną działalność gospodarczą w obszarze związanym z żywnością i farmacją. Na co dzień doradza szefom kuchni, projektuje menu, wykonuje opracowania technologii spożywczych, optymalizuje koszty produkcyjne. W dziedzinie żywienia specjalizuje się w dietach osób chorych na insulinooporność oraz na cukrzycę typu I i II, zarówno dorosłych jak i dzieci. Współpracuje z lekarzami specjalistami z dziedzin chorób dietozależnych. Szkoli, odchudza, doradza i czerpie satysfakcję z zawodowych i osobistych sukcesów osób, które prowadzi.

oraz

II wykładowca

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. Od lat była związana z Inspekcją Sanitarną, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in.: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych- w tym żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy.



PROGRAM:

1. Podstawy żywienia człowieka.
 - 1.1. Gospodarka energetyczna organizmu.
 - 1.2. Gospodarka wodna w organizmie.
 - 1.3. Równowaga kwasowo-zasadowa.
2. Normy żywienia i składniki pokarmowe.
 - 2.1. Geneza norm żywienia.
 - 2.2. Potrzeby energetyczne organizmu.
 - 2.3. Podział na grupy żywieniowe.
3. Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu.
 - 3.1. Białka.
 - 3.2. Tłuszcze.
 - 3.3. Węglowodany mineralne.
 - 3.4. Błonnik pokarmowy.
 - 3.5. Witaminy.
 - 3.6. Składniki
4. Podział produktów spożywczych na grupy i charakterystyka ich wartości odżywczej.
5. Zasady wyliczania wartości odżywczej dań kulinarnych i posiłków - tworzenie receptur.
6. Alergie i nietolerancje pokarmowe.
 - 6.1. Nietolerancja histaminy.
 - 6.2. Nietolerancja laktozy.
 - 6.3. Nietolerancja fruktozy.
7. Choroby zależne od glutenu.
 - 7.1 Celiakia.
 - 7.2. Alergia na pszenicę.
 - 7.3. Nieceliakalna nadwrażliwość na gluten.
 - 7.4 Zalecenia żywieniowe w diecie bezglutenowej.
8. Leczenie dietetyczne chorób.
 - 8.1. Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego.
 - 8.2. Choroby jelit.
 - 8.3. Choroby wątroby i dróg żółciowych.
 - 8.4. Choroby trzustki.
 - 8.5. Choroby nerek endokrynologiczne.
 - 8.6. Choroby układu krążenia.
 - 8.7. Choroby metaboliczne.
 - 8.8. Choroby układu kostno-stawowego.
 - 8.9. Nowotwory złośliwe.
 - 8.10 Choroby skóry.
 - 8.11 Choroby
9. Zasady planowania żywienia indywidualnego.
 - 9.1 Dieta redukcyjna.
 - 9.2 Wywiad żywieniowo - medyczny.
 - 9.3 Przykładowe przepisy.
10. Zasady planowania żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
11. Zasady planowania żywienia zbiorowego osób dorosłych.
12. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.
 - 12.1. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
 - 12.2. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.
 - 12.3. Procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
 - 12.4. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **650 zł netto za uczestnika**

Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

Rezygnacji można dokonać mailem lub telefonicznie na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

Dane do faktury:

Nabywca:

Adres:

..... NIP:

Odbiorca (opcjonalnie):

Adres:

Wypełnioną kartę proszę
przesłać faxem na
numer: **22 350 77 47**
lub **85 87 42 196**
lub mailem na adres:
sломka@owal.edu.pl

Opiekun szkolenia:
Konrad Słomka
795 900 011

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (do kontaktu w czasie szkolenia)

Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu zgłaszającego



Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

podpis składającego oświadczenie

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

podpis składającego oświadczenie