



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

**Szkolenie online (19h)**

TERMIN SZKOLENIA: 27 i 31 stycznia, 3 luty 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:**

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

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

<b>Dane do faktury:</b>	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: <b>22 350 77 47</b> lub <b>85 87 42 196</b> lub mailem na adres: <b>sломka@owal.edu.pl</b>  <b>Opiekun szkolenia:</b> Konrad Słomka 795 900 011
Nabywca: .....	
Adres: .....	
..... NIP: .....	
Odbiorca (opcjonalnie): .....	
.....	
Adres: .....	
.....	

### 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 zaciągania 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*