

Dietetyka z elementami systemu HACCP i zasadami prowadzenia gospodarki magazynowej środkami spożywczymi 3-dniowy kurs online dla intendentów

TERMIN: 26, 27, 30 listopada 2020 r. 8:00-16:00

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.

Zapraszamy także do udziału w webinarach z zakresu żywienia dzieci, młodzieży oraz dorosłych. Szczegóły: owal.edu.pl/haccp

PROWADZĄCY:

wieloletni pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiedzialny za czynności kontrolne, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

ADRESACI:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób wykonujących zadania intendenta w:

- placówkach oświatowo-wychowawczych (żłobki, przedszkola, szkoły, internaty, bursy, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze),
- w placówkach opieki nad osobami dorosłymi (domy opieki społecznej, domy seniora, itp.),
- w placówkach służby zdrowia (szpitale, hospicja, zakłady pielęgnacyjno – opiekuńcze, itp.)
- osób pracujących w firmach cateringowych i gastronomicznych zaopatrujących ww. zakłady żywienia zbiorowego w posiłki.

PROGRAM:

1. Wymagania krajowych i unijnych przepisów prawnych odnoszące się do bezpieczeństwa żywności i żywienia.

2. Informowanie o właściwościach żywności.

2.1. Podstawy prawne dotyczące obowiązkowego informowania konsumentów i zakładów żywienia zbiorowego o właściwościach środków spożywczych.

2.2. Jak interpretować dane na temat środków spożywczych przekazywane przez ich producentów? W jakim zakresie przepisy dotyczące znakowania środków spożywczych odnoszą się do zakładów żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych?

2.3. Ocena wartości odżywczej środka spożywczego na podstawie etykiety i innych elementów oznakowania.

3. Podstawy żywienia człowieka.

3.1. Gospodarka energetyczna organizmu.



3.2. Gospodarka wodna w organizmie.

3.3. Równowaga kwasowo-zasadowa.

4. Normy żywienia i składniki pokarmowe.

4.1. Geneza norm żywienia.

4.2. Potrzeby energetyczne organizmu.

4.3. Podział na grupy żywieniowe.

5. Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu dzieci, młodzież.

- Białka, Tłuszcze, Węglowodany, Błonnik pokarmowy, Witaminy, Składniki mineralne, Roślinne metabolity wtórne, Płyny, Średnia ważona norma na energię i składniki odżywcze.

6. Podział produktów spożywczych na grupy i charakterystyka ich wartości odżywczej.

7. Zasady wyliczania wartości odżywczej produktów, dań kulinarnych, posiłków i dziennych racji pokarmowych, tworzenie receptur.

8. Alergie i nietolerancje pokarmowe.

8.1. Nietolerancja histaminy.

8.2. Nietolerancja laktozy.

8.3. Nietolerancja fruktozy.

8.4. Choroby zależne od glutenu.

8.4.1. Celiakia.

8.4.2. Alergia na pszenicę.

8.4.3. Nieceliakalna nadwrażliwość na gluten.

8.4.4. Zalecenia żywieniowe w diecie bezglutenowej.

9. Leczenie dietetyczne chorób.

9.1. Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego.

9.2. Choroby jelit.

9.3. Choroby wątroby i dróg żółciowych.

9.4. Choroby trzustki.

9.5. Choroby nerek.

9.6. Choroby układu krążenia.

9.7. Choroby metaboliczne.

9.8. Choroby układu kostno-stawowego.

9.9. Nowotwory złośliwe.

9.10. Choroby oczu.

9.11. Choroby skóry.

9.12. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe,

9.13. Choroby endokrynologiczne.

9.14. Choroby neurodegeneracyjne.

10. Zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego.

10.1. Planowanie żywienia indywidualnego.

10.2. Planowanie żywienia zbiorowego.

11. Zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

11.1. Omówienie aktualnych przepisów prawnych: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie żywienia w stołówkach szkolnych i przedszkolnych oraz Ustawa o opiece nad dzieckiem do lat 3.

11.2. Ustalanie gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla młodszych i starszych grup żywieniowych.

11.3. Przygotowywanie receptur zgodnych z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz spełniających kryteria norm żywienia dla dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych.

11.4. Zasady komponowania jadłospisów dla dzieci i młodzieży, w tym:

- zalecana liczba posiłków dostosowana do czasu pobytu dziecka w placówce,

- zachowanie odpowiedniego odstępu pomiędzy posiłkami,

- procent realizacji dziennych norm żywienia z podziałem na śniadanie, przedszkole, obiad szkolny i żywienie całodzienne,

- udział produktów wymaganych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w poszczególnych posiłkach (co musi się znaleźć w śniadaniu/II śniadaniu/obiedzie/podwieczorku/kolacji),

- zdefiniowanie terminów „porcja”, „dodatek”, „zawartość” w przypadku podawania ryb, mleka lub produktów mlecznych, warzyw i owoców,



- wykaz produktów spożywczych i ich składników dozwolonych i zakazanych do stosowania w żywieniu dzieci.

12. Zasady żywienia zbiorowego osób dorosłych (w tym chorych i starszych).

12.1. Omówienie stanu prawnego dot. żywienia zbiorowego osób dorosłych, w tym osób chorych i starszych.

12.2. Ustalanie gramatur dań odpowiednich do norm żywienia danej grupy wiekowej i przeliczanie tych gramatur dla różnych grup żywieniowych.

12.3. Przygotowywanie receptur spełniających kryteria norm żywienia osób dorosłych, z uwzględnieniem sezonowości produktów spożywczych.

12.4. Zasady komponowania jadłospisów dla osób dorosłych, w tym:

- zalecana liczba posiłków dostosowana do czasu pobytu w placówce,

- zachowanie odpowiedniego odstępu pomiędzy posiłkami,

- procent realizacji dziennych norm żywienia z podziałem na grupy wiekowe.

13. Nowoczesna żywność: szansa czy zagrożenie dla zdrowia?

13.1. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

13.2. Produkty wzbogacane.

13.3. Suplementy diety.

13.4. Substancje dodatkowe do żywności.

13.5. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.

13.6. Interakcje: leki i żywność, leki i suplementy diety.

14. System HACCP (opracowywanie dokumentacji, wdrażanie i utrzymywanie) oraz aktualne przepisy higieniczno – sanitarne obowiązujące w zakładach żywieniowo – żywnościowych.

14.1. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności w świetle aktualnych przepisów prawnych krajowych i UE. Aktualne wymagania prawne stawiane dla zakładów żywieniowo – żywnościowych oraz sposób ich interpretowania przez służby kontrolne. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.

14.2. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.

14.3. Ułatwienia we wdrażaniu systemu HACCP – stanowisko UE.

14.4. GHP, GMP, HACCP jako narzędzia zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności.

14.5. Dobre Praktyki Higieniczne i Produkcyjne podwaliną systemu HACCP.

14.6. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP.

15. Gospodarka magazynowa środkami spożywczymi.

15.1. Zasady prowadzenia magazynu środków spożywczych (programy magazynowe, kartoteki, dokumenty przyjęć i wydań, raporty okresowe) aspekty prawne, wskazówki praktyczne.

15.2. Zakres stosowania prawa zamówień publicznych.

15.3. Przygotowywanie zapytań ofertowych i dokumentacji przetargowej.

15.4. Egzekwowanie od dostawców właściwych jakościowo dostaw.

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:	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
Nabywca:	
Adres:	
..... NIP:	
Odbiorca:	
Adres:	
.....	

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon komórkowy (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

Zapraszamy także do udziału w webinarach z zakresu żywienia dzieci, młodzieży oraz dorosłych. Szczegóły: owal.edu.pl/haccp



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