



KURS DOSKONALĄCY DLA NAUCZYCIELI ZAWODU:

Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle aktualnych przepisów prawnych krajowych i unijnych, norm żywienia z 2020 r. oraz zaleceń żywieniowych

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 10, 17 i 24 kwietnia 2021 r. 08:30-15:30

CENA: 600 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:

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. Autor książek nt. żywienia zbiorowego.

DLA KOGO:

nauczycieli/wykładowców przedmiotów zawodowych w szkołach publicznych / niepublicznych prowadzących kierunki kształcenia: gastronomia, hotelarstwo itp.

PROGRAM:

Blok I: System HACCP (opracowywanie dokumentacji, wdrażanie i utrzymywanie) zgodny z Codex Alimentarius i normą ISO 22000 oraz aktualne przepisy higieniczno-sanitarne obowiązujące w zakładach żywnościowo – żywnościowych z uwzględnieniem profilaktyki SARS CoV-2

Część teoretyczna:

1. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności w świetle aktualnych przepisów prawnych krajowych i UE. Aktualne wymagania prawne stawiane dla zakładów żywnościowo – 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.
2. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
3. Ułatwienia we wdrażaniu systemu HACCP – stanowisko UE.
4. GHP, GMP, HACCP jako narzędzia zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności.
5. Profilaktyka zakażeń SARS CoV-2 przy czynnościach wykonywanych z żywnością.
6. Dobre Praktyki Higieniczna i Produkcyjna, zasady i etapy wdrażania systemu HACCP zgodne z Codex Alimentarius oraz normą 22000:2018.

Część praktyczna - warsztaty - praca zespołowa:

1. Opracowanie systemu HACCP dla wybranego produktu: przygotowanie receptury produktu gotowego, przeprowadzenie analizy zagrożeń oraz wyznaczenie punktów kontrolnych i krytycznych, ustalenie sposobu i częstotliwości monitorowania, działań korygujących i zapobiegawczych, ustalenie sposobu weryfikacji wdrożonego systemu.
2. Ocena zakładowej dokumentacji GHP, GMP i HACCP przedstawionej przez uczestników szkolenia, indywidualne konsultacje dla uczestników.



Blok II: System HACCP – weryfikacja. Auditor wewnętrzny systemu HACCP zgodnego z normą PN-EN-ISO 22000:2018.

Część teoretyczna:

1. Zasady weryfikacji systemu HACCP zgodne z Rozporządzeniem 852/2004, Codex Alimentarius oraz normą 22000:2018.
2. Podstawy auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności: terminologia, pojęcie auditu, powody przeprowadzania auditów, cechy auditów zgodnie z normą ISO 19011:2018.
3. Wymagania stawiane auditorom, rola auditora, kompetencje.
4. Przebieg auditu: planowanie auditu, spotkanie otwierające, przeprowadzanie auditu, poszukiwanie zgodności i dowodów, formułowanie niezgodności i spostrzeżeń.
5. Raportowanie wyników auditu.
6. Działania poauditowe jako forma doskonalenia zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
7. Certyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Część praktyczna - warsztaty - praca zespołowa:

1. Przegląd przykładowej Księgi systemu HACCP.
2. Omówienie pełnej dokumentacji systemu HACCP dla wybranego produktu – grupy asortymentowej.
3. Przygotowanie dokumentów auditowych: program auditów, plan auditu, lista pytań kontrolnych, raport z auditu.
4. Ocena zakładowej dokumentacji GHP, GMP i HACCP przedstawionej przez uczestników szkolenia, indywidualne konsultacje dla uczestników.

BLOK III. Podstawy racjonalnego żywienia człowieka.

1. Wymagania krajowych i unijnych przepisów prawnych odnoszące się do bezpieczeństwa żywności i żywienia dzieci w jednostkach systemu oświaty.

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?

3. Normy żywienia i składniki pokarmowe.

3.1. Geneza norm żywienia.

3.2. Potrzeby energetyczne organizmu.

3.3. Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu dzieci.

3.3.1. Białka.

3.3.2. Tłuszcze.

3.3.3. Węglowodany.

3.3.4. Błonnik pokarmowy.

3.3.5. Witaminy.

3.3.6. Składniki mineralne.

3.4. Roślinne metabolity wtórne.

3.5. Płyny.

3.6. Średnia ważona norma na energię i składniki odżywcze.

4. Leczenie dietetyczne chorób.

4.1. Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego.

4.2. Choroby jelit.

4.3. Choroby wątroby i dróg żółciowych.

4.4. Choroby trzustki.

4.5. Choroby nerek.

4.6. Choroby układu krążenia.

4.7. Choroby metaboliczne.

4.8. Choroby układu kostno-stawowego.

4.9. Nowotwory złośliwe.

4.10. Choroby oczu.

4.11. Choroby skóry.

4.12. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe.

4.13. Choroby endokrynologiczne.

4.14. Choroby neurodegeneracyjne.

5. Alergie i nietolerancje pokarmowe.



BLOK IV. Zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, zgodne z aktualnymi, przepisami prawnymi, normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi.

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.

2. Nowe normy żywienia dzieci i młodzieży z 2020 r.:

2.1. Zakres obowiązkowego stosowania norm żywienia w żywieniu dzieci i młodzieży.

2.2. Podział na grupy żywieniowe dzieci żłobkowych, przedszkolnych i szkolnych i normy żywienia dla tych grup.

2.3. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.

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

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

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

5. 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 żłobek, 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.

6. Zasady identyfikowania alergenów w produktach spożywczych i daniach kulinarnych, zakres informacji o alergenach konieczny do przeniesienia na jadłospis.

BLOK V. Zasady żywienia zbiorowego osób dorosłych (w tym chorych i starszych), zgodne z aktualnymi normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi.

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

2. Nowe normy żywienia osób dorosłych:

2.1. Podział osób dorosłych na grupy żywieniowe i normy żywienia dla tych grup.

2.2. Zasady wyliczania średnich ważonych norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla zróżnicowanych wiekowo grup żywieniowych.

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

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

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

5. 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.

6. Zasady identyfikowania alergenów w produktach spożywczych i daniach kulinarnych, zakres informacji o alergenach konieczny do przeniesienia na jadłospis.

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: **600 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

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

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