



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Żywnienie zbiorowe oraz zapewnienie jakości i bezpieczeństwa posiłków w żywieniu zbiorowym

Numer usługi 2024/07/25/10567/2236440

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 01.10.2024 do 31.01.2025

770,00 PLN brutto

770,00 PLN netto

38,50 PLN brutto/h

38,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami są przedstawiciele zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego typu stołówki w placówkach oświatowo-wychowawczych, szpitale, stołówki pracownicze itp. oraz pracownicy stacji sanitarno-epidemiologicznych.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie się z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego ze szczególnym uwzględnieniem aspektów bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej posiłków oraz zdobycie wiedzy nt. planowania i sposobów przygotowywania racjonalnych, dobrze zbilansowanych posiłków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- zna zasady organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna zagrożenia jakości zdrowotnej żywności	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna etapy wdrażania systemu HACCP	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- rozumie potrzebę dokończania się i pogłębiania wiedzy w zakresie poszczególnych bloków tematycznych zrealizowanych w trakcie trwania szkolenia	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

1. Podstawy żywienia zbiorowego:

- zasady racjonalnego żywienia
- wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka

- normy żywienia, zalecane racje pokarmowe i modele żywieniowe dla poszczególnych grup ludności
- zasady obliczania wartości odżywczej i energetycznej posiłków i potraw w oparciu o tabele składu i wartości odżywczej żywności i kontrola posiłków pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz jakości sensorycznej
- planowanie jadłospisów i posiłków – podstawowe zasady układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym zamkniętym
- prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych
- organizacja żywienia zbiorowego z uwzględnieniem struktury organizacyjnej zakładu, zaplecza technicznego i zasobów ludzkich
- marnotrawstwo żywności w zakładach żywienia zbiorowego

2. Zarządzanie bezpieczeństwem posiłków w żywieniu zbiorowym – higiena i bezpieczeństwo posiłków:

- zagrożenia jakości zdrowotnej żywności
- bioterroryzm żywnościowy
- bezpieczeństwo żywności i żywienie w aspekcie międzynarodowym
- regulacje prawne zapewniające bezpieczeństwo żywności

3. Zarządzanie bezpieczeństwem posiłków w żywieniu zbiorowym – dokumentowanie realizacji zasad GHP/GMP i systemu HACCP:

- rola i znaczenie prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakresie GHP/GMP w zakładzie
- zasady Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP – praktyczna interpretacja
- zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP – (Dobrej Praktyki Cateringowej – Kulinarnej)
- system HACCP, jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- koncepcja, założenia i zasady systemu HACCP
- etapy wdrażania systemu HACCP – szczegółowe omówienie poszczególnych działań w aspekcie praktycznym
- narzędzia do monitorowania krytycznych punktów kontroli (CCP) i punktów kontroli (CP)
- specyficzne podejście do systemu HACCP w małych zakładach żywienia zbiorowego
- korzyści wynikające z wdrożenia systemu HACCP
- trudności i bariery pojawiające się przy wdrożeniu systemu HACCP
- struktura dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP
- zasady opracowywania procedur i instrukcji
- wzory podstawowych dokumentów GHP/GMP i HACCP
- przykłady schematów technologicznych
- zasady przeprowadzania analizy zagrożeń i wyznaczenia CCP (krytycznych punktów kontroli)
- opracowanie instrukcji monitorowania CCP i działań korygujących

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	770,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	770,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

38,50 PLN

Koszt osobogodziny netto

38,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2

85-229 Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017