



Rok założenia
1905

Z W I Ą Z E K N A U C Z Y C I E L S T W A P O L S K I E G O Z G

O U P I S

O Ś R O D E K U S Ł U G P E D A G O G I C Z N Y C H I S O C J A L N Y C H

40-015 Katowice, ul. Starowiejska 11

tel./fax: 32 253-88-02

www.katowice.oupis.pl

e-mail: ksztalcenie_oupiskat@znp.edu.pl

INTENDENT W PLACÓWCE **doskonalenie zawodowe – przygotowanie do zawodu**

Kurs 40 godzin dydaktycznych

Cena szkolenia od uczestnika: 940.00 PLN

Zajęcia realizowane będą w 5 spotkaniach po 8 godzin po zebraniu grupy.

Treści programowe:

I. Część teoretyczna – Intendent/6 godzin dydaktycznych

1. Organizacja pracy bloku żywieniowego w placówkach oświatowo-wychowawczych
2. Bezpieczeństwo i jakość posiłków: Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna
3. Funkcjonowanie Systemu HACCP – obowiązująca dokumentacja
4. Intendent: zadania, obowiązki i odpowiedzialność w świetle prawa
5. Prowadzenie i wykaz niezbędnej dokumentacji z wykorzystaniem programów komputerowych
6. Racjonalna gospodarka zakupami - planowanie zakupów i realizacja zaopatrzenia
7. Zamawianie artykułów spożywczych w świetle prawa o zamówieniach publicznych
8. Prowadzenie magazynów artykułów spożywczych

II. Podstawowe składniki w żywności i ich przemiany w organizmie człowieka /10 godzin dydaktycznych

1. Gospodarka energetyczna i wodna organizmu
2. Białka, tłuszcze i węglowodany jako główne składniki w żywieniu dzieci, młodzieży i dorosłych
3. Rola i źródła składników pokarmowych
4. Podział produktów spożywczych na grupy i ich charakterystyka
5. Piramida zdrowego żywienia wg IŻŻ. Najnowsze normy żywienia

III. Szczegółowe zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w zakładzie żywienia zbiorowego/14 godzin dydaktycznych .

1. Podstawowe zasady planowania prawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
3. Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych. Zdrowe posiłki - jak je komponować? Stop dla polepszaczy, konserwantów i barwników w kuchni najmłodszych



Rok założenia
1905

ZWIĄZEK NAUCZYCIELSTWA POLSKIEGO ZG

OUPiS

OŚRODEK USŁUG PEDAGOGICZNYCH I SOCJALNYCH

40-015 Katowice, ul. Starowiejska 11

tel./fax: 32 253-88-02

www.katowice.oupis.pl

e-mail: ksztalcenie_oupiskat@znp.edu.pl

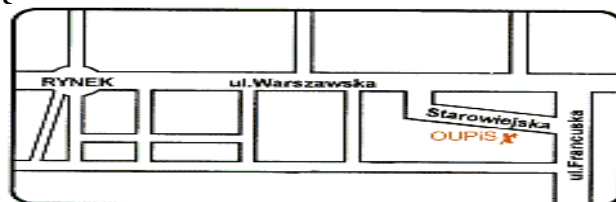
4. Najczęstsze błędy w doborze produktów i technik kulinarnych w stołówkach szkolnych - jak ich uniknąć?
5. Co powinniśmy wiedzieć o wartości odżywczej żywności? Tabele składu i wartości odżywczej żywności – jak z nich korzystać?
6. Alergeny – co to takiego? Jak sobie z nimi radzić? Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE z 2011 r. Obowiązkowa informacja o alergenach w żywności
7. Nowe założenia przyjęte przy opracowywaniu jadłospisów zgodnie z normami żywienia dzieci i młodzieży IŻŻ
8. Metody oceny jadłospisów

IV. Warsztaty/10 godzin dydaktycznych

1. Ocena wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych na podstawie etykiety i opakowania
2. Obliczanie wartości odżywczej produktu, potrawy oraz całego posiłku –z zachowaniem nowych przepisów dot. bilansowania
3. Obliczanie zawartości białka pełnowartościowego w posiłku.
4. Bilansowanie zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych w posiłku.
5. Obliczanie procentowego udziału w diecie energii z białek, tłuszczów i węglowodanów.
6. Ustalanie rozkładu białek, tłuszczów i węglowodanów na poszczególne posiłki.
7. Normy żywienia - porównanie otrzymanych wyników z najnowszymi normami żywienia.
8. Przykładowe jadłospisy dekadowe – tworzenie nowych i ich ocena merytoryczna.

Zgłoszenie prosimy przesłać mailem lub tel./fax: 32 253 88 02 do dnia 29/05/2017r.

Zajęcia odbędą się w ZNP ZG OUPiS Filia w Katowicach, ul. Starowiejska 11.



Zapraszamy do korespondencji: ksztalcenie_oupiskat@znp.edu.pl

Pełna oferta na naszej stronie internetowej: www.oupiskat.znp.edu.pl

PROWADZIMY SZKOLENIA RAD PEDAGOGICZNYCH w miejscu wskazanym przez zamawiającego wg Państwa potrzeb i życzeń.



Rok założenia
1905

ZWIĄZEK NAUCZYCIELSTWA POLSKIEGO ZG

OUPiS

OŚRODEK USŁUG PEDAGOGICZNYCH I SOCJALNYCH

40-015 Katowice, ul. Starowiejska 11

tel./fax: 32 253-88-02

www.katowice.oupis.pl

e-mail: ksztalcenie_oupiskat@znp.edu.pl

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA

/PROSZĘ WYPEŁNIĆ DRUKOWANYMI LITERAMI/

INTENDENT W PLACÓWCE

realizacja zajęć w ZNP ZG OUPiS Filia w Katowicach, ul. Starowiejska 11.

IMIĘ I NAZWISKO

Data urodzenia..... Miejsce ur.

Adres zamieszkania

(Kod pocztowy) (Miejscowość: Miasto/Wieś*/niepotrzebne skreślić/

.....
(Ulica, nr)

.....
(Telefon)

.....
(e-mail)

Miejsce zatrudnienia

.....
(Kod pocztowy)

.....
(Miejscowość)

.....
Miasto/Wieś*/niepotrzebne skreślić/

.....
(Ulica)

.....
(Nr)

.....
(Telefon)

.....
(e-mail)

Stanowisko Staż pracy

Kwota do zapłaty: 940,00 PLN*

Płatne przelewem po otrzymaniu faktury.

Dokładne dane do faktury Nabywcy płacącego za szkolenie i Odbiorcy faktury:

NABYWCA

.....
Kod..... Miejscowość

.....
ulica, nr NIP

ODBIORCA

.....
Kod..... Miejscowość.....

.....
Ulica, nr NIP

OŚWIADCZENIE: Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) i o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. Nr 144, poz. 1204 z późniejszymi zmianami) do celów rekrutacyjnych i marketingowych przez umieszczenie ww. danych w bazie danych prowadzonej przez ZNP ZG OUPiS Filia w Katowicach. Jednocześnie oświadczam, że jest mi znane prawo wglądu do moich danych osobowych oraz ich poprawiania.

W PRZYPADKU REZYGNACJI ZE SZKOLENIA BEZ POWIADOMIENIA ORGANIZATORA – KOSZTY 100% PONOSI UCZESTNIK.

.....
(akceptacja dyrektora)

.....
(data)

.....
(podpis uczestnika)

Wypełnioną kartę prosimy przesłać tel./fax: 32 253 88 02 lub e-mailem - dane jw.