

CERTYFIKOWANE SZKOLENIE

Żywienie w żłobku i przedszkolu.

Serdecznie zapraszamy do udziału w szkoleniu.

Centrum Szkoleniowo Doradcze SConsilium ma statut niepublicznej placówki kształcenia ustawicznego, wpisane jest do Rejestru Instytucji Szkoleniowych (RIS). Szkolenie kończy się wydaniem dwóch numerowanych Certyfikatów dla uczestników / wg rejestru Instytucji Szkoleniowej /

Patronat



Prowadzący:

Wieloletni praktyk z Inspekcji Sanitarnej, dietetyk oraz praktyk z Promocji Zdrowia.

Godzina	Prowadzący szkolenie	Zagadnienia
10.00 - 12.00		<p>System HACCP – teoria oraz praktyczne aspekty jego wdrażania w żłobku i przedszkolu.</p> <p>Księga HACCP – monitorowanie CCP i działania korygujące. Lista pytań kontrolnych. Analiza zagrożeń i identyfikacja CCP.</p> <p>Etapy wdrażania systemu HACCP.</p> <p>Karta kontroli artykułów spożywczych przyjmowanych do przedszkola, żłobka.</p> <p>Zasady GHP, GMP.</p> <p>Alergeny – nowe przepisy dotyczące znakowania żywności.</p>
12.00 12.15	Przerwa kawowa	
12.15 – 13.00		<p>Zalecenia dotyczące żywienia dzieci w przedszkolu, żłobku.</p> <p>Żywienie dziecka w wieku od 1 do 3 roku życia.</p> <p>Podstawowe zasady prawidłowego przygotowywania posiłków.</p> <p>Czytanie etykiet.</p> <p>Istotne elementy prawa żywieniowego.</p> <p>Nowe prawo a zalecenia żywieniowe.</p>

<p>13.00 - 14.45</p>		<p>Jadłospis dla dziecka w żłobku i dzieci w wieku przedszkolnym.</p> <p>Metody oceny jadłospisów.</p> <p>Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej poszczególnych posiłków oraz całych jadłospisów.</p> <p>Normy żywieniowe.</p>
<p>14.45 15.45</p>		<p>Profesjonalne utrzymanie higieny – zajęcia praktyczne</p>
<p>16.00</p>		<p>Zakończenie szkolenia – wydanie Certyfikatów</p>

NASZE ATUTY:

- *profesjonalni wykładowcy – praktycy z różnych Inspekcji*
- *wielkość grupy dostosowana do indywidualnego przekazu informacji*
- *małe grupy – max 10 – 12 osób*
- *numerowane Certyfikaty z hologramem autentyczności*
- *otrzymają Państwo dwa Certyfikaty – drugi Certyfikat z Promocji zdrowia*
- *nasza jednostka szkoleniowa jest zarejestrowana w Rejestrze Instytucji Szkoleniowych pod numerem: 2.30/00053/2017*
- *jako jedyni w kraju mamy patronat Polskiego Towarzystwa Higienicznego*

MIEJSCE SZKOLENIA:

Biurowiec DELTA

ul Towarowa 35

Poznań, sala konferencyjna.

Mapkę dojazdu do miejsca szkolenia znajdują Państwo na stronie <http://www.kochtex.pl/nasze-lokalizacje>

CENA SZKOLENIA – 350 zł od osoby.

UWAGA! Cena zawiera materiały szkoleniowe, serwis kawowy i numerowany Certyfikat.

ZGŁOSZENIA:

Wypełnioną **kartę zgłoszenia** należy przesłać mailem.

Uwaga: Ilość miejsc ograniczona. Brak pisemnej rezygnacji na 3 dni przed rozpoczęciem kursu będzie równoznaczny z obciążeniem Państwa pełnym kosztem kursu.

Płatność przelewem.