

Nabídka akreditovaného vzdělávacího programu

Portál Ředitelškoly.cz pro Vás připravil vzdělávací program pod vedením lektora specialisty na oblast bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) potravin.

Bezpečnost potravin v gastronomii

- a) Legislativa upravující oblast bezpečnosti potravin**
(legislativní požadavky týkající se přípravy pokrmů, rozdíl mezi národní a evropskou legislativou,
- b) Bezpečnost pokrmů v gastronomii**
(bezpodmínečně nutné požadavky hygieny, správná výrobní praxe)
- c) Základy mikrobiologie (potravinářské)**
(zdravotní nebezpečí z potravin a příčiny vzniku, alimentární onemocnění z potravin)
- d) Osobní a provozní hygiena**
(pravidla osobní hygieny; pravidla provozní hygieny – úklid a čištění, desinfekce, dezinfekce, deratizace)
- e) Systém HACCP**
(základní principy HACCP; postup zavádění HACCP; ověřování funkce systému HACCP)
- f) Opakování a praktická část**
(rekapitulace předchozího; praktická cvičení)

Lektor: **Ing. Lucie Janotová**

manažer bezpečnosti potravin (certifikát č. 00006/04 M-BP G RR vydaný CSQ-CERT při ČSJ)

Hodinová dotace: 8 vyučovacích hodin

Vzdělávací program byl akreditován MŠMT v rámci systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pod č.j. 28245/2011-25-630.

Cílem vzdělávací akce je vyškolit vedoucí a provozní pracovníky (management) školských zařízení v oblasti hygienických předpisů, seznámit je se zásadami správné výrobní a hygienické praxe, se základy mikrobiologie (potravinářské), s bezpodmínečně nutnými požadavky hygieny, a s problematikou systému HACCP ve stravovacích službách.

Účastníci vzdělávací akce budou:

- schopni vyjmenovat, kterou legislativu (zákonné povinnosti) v oblasti bezpečnosti potravin a veřejného stravování je nutné dodržovat,
- schopni vyjmenovat zásady správné praxe, bezpodmínečně nutné požadavky hygieny, principy systému HACCP, uvést základy mikrobiologie,
- schopni specifikovat nebezpečí, která při manipulaci s potravinami (přípravě pokrmů) hrozí,
- ochotni ztotožnit se s faktem, že manipulace s potravinami (příprava pokrmů) je nebezpečná činnost (ohrožení zdraví strávníka).

Účastníci po absolvování celého semináře obdrží osvědčení.

Cílová skupina:

- pedagogičtí pracovníci odborných předmětů a praxe pro obor gastronomie, hotelnictví, kuchař – číšník, společné stravování.
- vedoucí a provozní pracovníci (management) školských zařízení s různou hloubkou znalostí jednotlivých oblastí.

Tento vzdělávací program můžeme uspořádat pouze pro vaše pracovníky přímo ve vaší firmě nebo na místě, které si určíte. Maximální počet účastníků je 15 osob.

Zatelefonujte na číslo 377 426 059 nebo napište na email: info@reditelškoly.cz a my vám připravíme nezávazný návrh.