



**MENTOR**  
SZKOLENIA ADMINISTRACJI I BIZNESU

# **DIETETYKA DLA OSÓB PRACUJĄCYCH W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO Z ELEMENTAMI SYSTEMU HACCP**

---

## **SZKOLENIE ONLINE**

**11-25 kwietnia 2025 r.**

**godz. 08:00 -14:30**

**I dzień - 11.04.2025 r.**

**II dzień - 14.04.2025 r.**

**III dzień - 25.04.2025 r.**

---

### **ZASADY SZKOLENIA ONLINE**

#### **Wystarczy dostęp do internetu**

- \* Zapisz się na szkolenie,
- \* W dniu szkolenia otrzymasz link do platformy Click Meeting,
- \* Kliknij w link i uczestnicz w spotkaniu.

### **TRENER**

Trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, osób dorosłych oraz HACCP.

### **PROGRAM:**

#### **1. Podstawy żywienia człowieka.**

- 1.1. Gospodarka energetyczna organizmu.
- 1.2. Gospodarka wodna w organizmie.
- 1.3. Równowaga kwasowo-zasadowa.

#### **2. Normy żywienia i składniki pokarmowe.**

- 2.1. Geneza norm żywienia.
- 2.2. Potrzeby energetyczne organizmu.
- 2.3. Podział na grupy żywieniowe.

#### **3. Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu.**

- 3.1. Białka.
- 3.2. Tłuszcze.
- 3.3. Węglowodany.
- 3.4. Błonnik pokarmowy.
- 3.5. Witaminy.
- 3.6. Składniki mineralne.

#### **4. Podział produktów spożywczych na grupy i charakterystyka ich wartości odżywczej.**

#### **5. Zasady wyliczania wartości odżywczej dań kulinarnych i posiłków - tworzenie receptur.**

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przesać mailem na adres:  
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21



**6. Alergie i nietolerancje pokarmowe.**

- 6.1. Nietolerancja histaminy.
- 6.2. Nietolerancja laktozy.
- 6.3. Nietolerancja fruktozy.

**7. Choroby zależne od glutenu.**

- 7.1 Celiakia.
- 7.2. Alergia na pszenicę.
- 7.3. Nieceliakalna nadwrażliwość na gluten.
- 7.4 Zalecenia żywieniowe w diecie bezglutenowej.

**8. Leczenie dietetyczne chorób.**

- 8.1. Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego.
- 8.2. Choroby jelit.
- 8.3. Choroby wątroby i dróg żółciowych.
- 8.4. Choroby trzustki.
- 8.5. Choroby nerek.
- 8.6. Choroby układu krążenia.
- 8.7. Choroby metaboliczne.
- 8.8. Choroby układu kostno-stawowego.
- 8.9. Nowotwory złośliwe.
- 8.10 Choroby skóry.
- 8.11 Choroby endokrynologiczne.

**9. Zasady planowania żywienia indywidualnego.**

- 9.1 Dieta redukcyjna.
- 9.2 Wywiad żywieniowo - medyczny.
- 9.3 Przykładowe przepisy.

**10. Zasady planowania żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.**

**11. Zasady planowania żywienia zbiorowego osób dorosłych.**

**12. Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i system HACCP zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.**

- 12.1. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
- 12.2. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.
- 12.3. Procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
- 12.4. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Oferta szkolenia oraz program są objęte prawami autorskimi.  
Zakaz kopiowania i powielania treści bez zgody autorów ©



**MENTOR**  
SZKOLENIA ADMINISTRACJI I BIZNESU

**CENA: 650 zł netto/osoba**

(zwolnienie z VAT w przypadku finansowanie w co najmniej 70% ze środków publicznych).  
W innym wypadku + 23% VAT.

**Cena uwzględnia:** przeprowadzenie szkolenia, dostęp do platformy na czas szkolenia, materiały szkoleniowe i zaświadczenie w formie elektronicznej.

Płatność za szkolenie odbywa się na podstawie **faktury wystawionej w dniu szkolenia**.  
Termin płatności 14 dni.



## FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

**Temat: DIETETYKA DLA OSÓB PRACUJĄCYCH W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO Z ELEMENTAMI SYSTEMU HACCP**

**Szkolenie online**

**Data: 11-25.04.2025 r.**

### DANE UCZESTNIKÓW SZKOLENIA:

IMIĘ I NAZWISKO:	STANOWISKO:	E-MAIL:	TELEFON KONTAKTOWY:

### DANE DO FAKTURY

<b>NABYWCA:</b>	
<b>ODBIORCA:</b>	
<b>NIP:</b>	

Oświadczam, że uczestnictwo w szkoleniu jest finansowane co najmniej w 70% ze środków publicznych.

**KOD RABATOWY**

.....  
**pieczętka instytucji oraz podpis osoby upoważnionej**

### INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

- o Administratorem Państwa danych jest spółka MENTOR Szkolenia Administracji i Biznesu s.c.
- o Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wykonania usługi szkoleniowej.
- o Przekazane przez Państwa dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom.
- o Zgoda na przetwarzanie danych może zostać wycofana w dowolnym momencie, nie ma to jednak wpływu na zgodność przetwarzania, dokonanego na jej podstawie przed wycofaniem zgody.
- o W każdej chwili mają Państwo prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia bądź ograniczenia przetwarzania, prawo sprzeciwu, prawo do przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- o Państwa dane osobowe będą przetwarzane do czasu zgłoszenia wycofania zgody.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celu realizacji uczestnictwa w szkoleniu.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach informacyjnych drogą mailową realizowanych usługach szkoleniach przy czym zgoda może zostać wycofana w dowolnym momencie.

.....  
**podpis uczestnika szkolenia**

W przypadku braku potwierdzenia uczestnictwa w szkoleniu (na 2 dni przed jego realizacją) prosimy o kontakt telefoniczny celem weryfikacji otrzymania przesyłanego przez Państwa formularza zgłoszeniowego. Rezygnacji można dokonać do 3 dni roboczych przed planowaną datą szkolenia.

Brak uczestnictwa nie potwierdzony rezygnacją w/w terminie skutkować będzie obciążeniem Państwa 100% kwoty szkolenia.

Organizator szkolenia zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca szkolenia. Ostateczna lokalizacja szkolenia zostanie podana w potwierdzeniu udziału.

Wypełniony formularz zgłoszeniowy proszę przestać mailem na adres:  
biuro@mentorszkozenia.pl lub faksem na nr 81 464 31 21