

Zadanie finansowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020

Załącznik Nr 1

Cel operacyjny:

1 - Poprawa sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz aktywności fizycznej społeczeństwa.

Zadanie 1.4.3. z zakresu zdrowia publicznego: *Działania edukacyjne dla przedstawicieli administracji rządowej i przemysłu spożywczego - upowszechnianie wiedzy na temat korzyści zdrowotnych i gospodarczych związanych ze zmniejszeniem zawartości soli, cukru i stosowaniem różnych rodzajów tłuszczów w produktach spożywczych*

Wydarzenie 1. Konferencja i warsztaty

PROGRAM KONFERENCJI I WARSZTATÓW

(dla Cateringu)

18.10.2018 godz. 10-16.10

Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa ul. Powsińska 61/63

9.00-10.00 – Rejestracja Uczestników

Poczęstunek poranny

**10.00-10.10 – Powitanie Uczestników Konferencji - prof. dr hab. Mirosław Jarosz,
dr Katarzyna Stoś, prof. nadzw. IŻŻ**

10.10 – 10. 20 Test wiedzy

KONFERENCJA

Sala nr 7

**Poprawa sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz aktywności fizycznej społeczeństwa
Przewodniczenie Konferencji: prof. M. Jarosz, dr Katarzyna Stoś, prof. nadzw. IŻŻ**

**10:20-10:40 - Piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej i zasady prawidłowego
żywienia – prof. M. Jarosz, dr E. Rychlik**

**10:40-11.00 - Najczęstsze błędy żywieniowe – za tłusto, za słodko, za słono – przyczyny
i konsekwencje – mgr P. Gąsiewska**

Zadanie finansowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020

11.00-11:20 - Znaczenie żywienia zbiorowego – mgr A. Cichocka

11.20 – 11.40 Przerwa kawowa

11:40-12.00 - Interpretacja zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w kontekście żywienia zbiorowego – dr K. Wolnicka, mgr A. Jaczewska-Schuetz, mgr A. Taraszewska

12.00 -12:20 - Zasady organizacji żywienia zbiorowego w placówkach edukacyjnych i szpitalach – dr L. Pachocka

WARSZTATY
Sala nr 7 (grupa 1)

Przewodniczenie: dr E. Rychlik

12.20 -13.00 – Zasady komponowania prawidłowo zbilansowanych jadłospisów i posiłków – dr L. Pachocka*
mgr P. Gąsiewska

13.00-14:00 – Przerwa obiadowa

14.00 – 14.40 - Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów oraz ich ocena w oparciu o normy żywienia człowieka – dr B. Wajszczyk*
mgr Z. Chwojnowska

14:40 -15:10 - Zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metod obróbki kulinarnej – dr L. Pachocka*
mgr P. Gąsiewska

15:10-15:50 - Ocena przykładowych jadłospisów przedszkolnych i szkolnych -
mgr A. Jaczewska-Schuetz*,
mgr A. Taraszewska, dr K. Wolnicka

15:50 – 16:10 - Post test oraz Ankieta ewaluacyjna

* osoba prowadząca warsztaty

WARSZTATY
Sala nr 8 (grupa 2)

Przewodniczenie: dr L. Pachocka

12.20 -13.00 – Zasady komponowania prawidłowo zbilansowanych jadłospisów i posiłków – dr L. Pachocka
mgr P. Gąsiewska*

13.00-14:00 – Przerwa obiadowa

14.00 – 14.40 - Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów oraz ich ocena w oparciu o normy żywienia człowieka – dr B. Wajszczyk
mgr Z. Chwojnowska*

14:40 -15:10 - Zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metod obróbki kulinarnej – dr L. Pachocka
mgr P. Gąsiewska*

15:10-15:50 - Ocena przykładowych jadłospisów przedszkolnych i szkolnych -
mgr A. Jaczewska-Schuetz,
mgr A. Taraszewska*, dr K. Wolnicka

15:50 – 16:10 - Post test oraz Ankieta ewaluacyjna