



FORMULARZ 3 HARMONOGRAM ZAJĘĆ

Nazwa formy edukacyjnej:

„Żywność w świetle obowiązujących przepisów. Jakość zdrowotna żywności, dodatki do żywności, antybiotykooporność u ludzi, przeciwdziałanie marnotrawstwu żywności ”

Termin realizacji: 09-11 grudnia 2020 r.

Miejsce realizacji: platforma Teams

Data	Godziny	Tematyka szkolenia	Osoba prowadząca
09.12.2020 (4 h)	9.00 - 10.30	1. Jakość żywności - znaczenie. 2. Bezpieczeństwo żywności. 3. Zagrożenia występujące w żywności - biologiczne (rodzaje zagrożeń, przyczyny ich występowania)	Dr inż. Marzena Tomaszewska
	11.00 - 12.30	1. Zagrożenia występujące w żywności - chemiczne i fizyczne (rodzaje zagrożeń, przyczyny ich występowania) 2. Jak zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności?	Dr inż. Beata Bilka
10.12.2020 (4 h)	9.00 - 10.30	1. Higiena przygotowywania posiłków w domu. 2. Podstawowe informacje na etykietach produktów spożywczych.	Dr inż. Marzena Tomaszewska
	11.00 - 12.30	1. Antybiotyki i hormony występujące w żywności – ich wpływ na zdrowie człowieka. 2. Antybiotykooporność.	Dr inż. Beata Bilka
11.12.2020 (4 h)	9.00 - 10.30	1. Bezpieczeństwo żywnościowe. 2. Marnotrawstwo żywności - definicje, skala, przyczyny.	Dr inż. Beata Bilka
	11.00 - 12.30	1. Marnotrawstwo żywności ze szczególnym uwzględnieniem gospodarstw domowych.	Dr inż. Marzena Tomaszewska

Zatwierdzam
D Y R E K T O R
CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO
w Brwinowie
Ireneusz Drozdowski
/Dyrektor CDR/