

Spotkanie szkoleniowe z zakresu produkcji wyrobów mięsnych

Uczniowie klas technikum technologii żywności, żywienia i usług gastronomicznych uczestniczyli w dniu.26.05.2017r w spotkaniu prowadzonym przez trenerów firmy OSI Food Solution Poland Sp.z o.o.



Uczniowie podczas spotkania zostali zapoznani z zagadnieniami z zakresu;

-HACCP,

-GMP,

-GHP,

-Food Defence,

-FSSC-ISO 2200 obejmującego specyfikę produkcji wyrobów mięsnych



Uczniowie otrzymali certyfikaty uczestnictwa w prezentacji

CERTYFIKAT UCZESTNICTWA

Niniejszym zaświadcza się, że uczniowie
**Klasy III o profilu technik żywienia i usług
gastronomicznych Zespołu Szkół Rolniczych w
Ostródzie**

uczestniczyli w prezentacji zagadnień z zakresu HACCP, GMP,
GHP, Food Defence, FSSC-ISO 22000
obejmującego specyfikę produkcji wyrobów mięsnych



Trener: **Anna Plichta**
Menedżer Zabezpieczenia Jakości Produktu
OSI Food Solutions Poland Sp. z o.o.

Data: 26.05.2017



Miejsce : Ostróda

CERTYFIKAT UCZESTNICTWA

Niniejszym zaświadcza się, że uczniowie
Zespołu Szkół Rolniczych w Ostródzie
uczestniczyli w prezentacji zagadnień z zakresu:

- *zastosowania nowoczesnych technologii przyjaznych środowisku, takich jak pompy ciepła i odnawialne źródła energii*
- *HACCP, GMP, GHP, Food Defence, FSSC-ISO 22000*
na przykładzie zakładu produkcyjnego
OSI Food Solutions Poland



Trenerzy: **A.Plichta/A.Orkisiewicz**

Data: 26.05.2017



Miejsce : Ostróda

koordynacja Marzena Świątła-Zakrzewska

