



Vysoká škola obchodní v Praze ve spolupráci se společností UniConsulting, za finanční podpory Evropského sociálního fondu, státního rozpočtu ČR a rozpočtu Magistrátu hlavního města Prahy

pořádá přednáškový cyklus

Nezbytné požadavky na hygienu ve stravovacích službách ve světle evropských kritérií cestovního ruchu v České republice

Cyklus je určen pro pracovníky v oblasti cestovního ruchu, především pro provozovatele a pracovníky gastronomických zařízení. Jeho základním cílem je zvyšování odborné kvalifikace uvedených pracovníků.

Program cyklu, který se bude konat v úterky, vždy od 18:30 do 21:00 hod, je následující:

- | | |
|-------------|--|
| 6. 2. 2007 | 1. Struktura zákonných povinností a bezpečnost ve stravovacím provozu. Průřez legislativou České republiky a Evropské unie, povinné dokumenty ve stravovacím provozu |
| 13. 2. 2007 | 2. Kompletní požadavky na hygienu provozu a zásady HACCP |
| 20. 2. 2007 | 3. Správná výrobní a hygienická praxe a požadavky na osoby pracující ve stravovacích službách. Požadavky na hygienu a zdravotní stav, čištění a dezinfekce, technologie potravin, onemocnění z potravin |

Přednášet budou špičkoví odborníci v dané problematice.

Metodické prostředky budou probíhat v prostorách Vysoké školy obchodní, Spálená 14, Praha 1, 4. patro, učebna S 2.

Přednášky jsou bezplatné.

Další informace je možné získat na oddělení pro vědu a výzkum Vysoké školy obchodní:

- tel. 224 05 6043 nebo 224 05 6044.

- e-mail: secretary.veda@vso-praha.cz nebo antonin.kulhanek@vso-praha.cz

- webové stránky: <http://www.vso-praha.cz>