

<b>Kierunek: Turystyka i Rekreacja</b>
<b>Specjalność : Gastronomia i Dietetyka</b>
<b>Część ogólna wspólna dla wszystkich specjalności</b>
<b>Informacje ogólne o podmiocie:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia i profil działalności podmiotu,</li> <li>• Informacje o formie prawnej podmiotu,</li> <li>• Branża, sektor w którym funkcjonuje podmiot,</li> <li>• Cele działalności podmiotu,</li> <li>• Struktura organizacyjna podmiotu,</li> <li>• Funkcje komórek podmiotu oraz wzajemne powiązania.</li> </ul>
<b>Przepisy wewnętrzne regulujące funkcjonowanie podmiotu:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulamin pracy podmiotu, regulamin wynagradzania,</li> <li>• Przepisy BHP i przeciwpożarowe,</li> <li>• Normy i certyfikaty posiadane przez podmiot, ,</li> <li>• Zasady obiegu i archiwizacji dokumentów w podmiocie.</li> </ul>
<b>Część szczegółowa związana z daną specjalnością:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poznanie struktury organizacyjnej lokalu gastronomicznego, działu żywienia lub zakładu żywienia zbiorowego,</li> <li>• Poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności</li> <li>• Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka</li> <li>• Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu</li> <li>• Zasady przygotowywania jadłospisów, kalkulacja kosztów z uwzględnieniem stawek żywieniowych i aktualnych cen</li> <li>• Współudział w przygotowaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków</li> <li>• Ocena jakości żywności oraz przydatności do spożycia</li> <li>• Ocena właściwości sensorycznych żywności oraz ocena organoleptyczna potraw</li> <li>• Współtworzenie dokumentacji np. opracowanie indywidualnych kart dietetycznych</li> <li>• Współudział w przeprowadzeniu wywiadów żywieniowych ,</li> <li>• Zapoznanie się z normami żywieniowymi, ustalanie zapotrzebowania na składniki odżywcze, energetyczne, mineralne i witaminy</li> <li>• planowanie diet na podstawie zaleceń lekarskich</li> <li>• obsługa oraz komunikacja z klientem usług dietetycznych i gastronomicznych</li> </ul>

Jeżeli Państwa firma, ze względu na swoją specyfikę nie może zrealizować niektórych punktów programu, możliwe jest ich pominięcie. Jednocześnie prosimy Państwa o zapoznanie studentów z zagadnieniami nie objętymi niniejszym programem, o ile ze względu na specyfikę firmy takowe występują.