

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

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.