

Nazwa:	Dietetyk
Kod:	322001
Synteza:	Opracowuje oraz przygotowuje różnego typu diety dla ludzi zdrowych i chorych; prowadzi działalność oświatową w zakresie prawidłowego żywienia.
Zadania zawodowe:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opracowywanie receptur na poszczególne rodzaje diet - zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia oraz na zlecenie lekarskie - dla dzieci i dorosłych;</li> <li>- prowadzenie i nadzorowanie wszystkich elementów produkcji, tj. organizacja stanowisk pracy, instruktaż pracowników, nadzór nad prawidłowością przebiegu technologicznego poszczególnych etapów przygotowania potraw;</li> <li>- dbanie o właściwą eksploatację urządzeń technicznych;</li> <li>- przeprowadzanie wstępnych przeszkoleń pracowników i szkoleń okresowych oraz instruktaż pracowników w zakresie bhp (zgodnie z przepisami resortowymi oraz w miarę wprowadzania nowych urządzeń, zmiany produkcji);</li> <li>prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji dotyczącej ilości wyprodukowanych potraw, ich wartości kalorycznej, surowców, materiałów pomocniczych i nakładu pracy;</li> <li>kontrola jakości (organoleptyczna i laboratoryjna) stosowanych surowców i warunków ich przechowywania;</li> <li>sprawdzanie jakości i wyglądu gotowych potraw (w zakładach żywnościowych - organoleptycznie, w stacjach sanepidu - laboratoryjnie);</li> <li>kontrola prawidłowości stosowanych receptur i zestawów żywnościowych w przemyśle spożywczym;</li> <li>prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie żywienia i opracowywanie właściwych zestawów żywnościowych dla różnych grup ludności oraz dla chorych z różnymi rodzajami schorzeń;</li> <li>prowadzenie dokumentacji żywnościowej w placówkach służby zdrowia (kalkulacja kosztów, jadłospisy, plany żywnościowe, rozliczenia materiałowe).</li> </ul>
Dodatkowe zadania zawodowe:	doradzanie w indywidualnych problemach doboru diety specjalnej (np. po określonym typie operacji, dla ludzi nie przyswajających pewnych składników pokarmowych)