

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:	- opracowywanie receptur na poszczególne rodzaje diet - zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia oraz na zlecenie lekarskie - dla dzieci i dorosłych; - prowadzenie i nadzorowanie wszystkich elementów produkcji, tj. organizacja stanowisk pracy, instruktaż pracowników, nadzór nad prawidłowością przebiegu technologicznego poszczególnych etapów przygotowania potraw; - dbanie o właściwą eksploatację urządzeń technicznych; - 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); - prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji dotyczącej ilości wyprodukowanych potraw, ich wartości kalorycznej, surowców, materiałów pomocniczych i nakładu pracy; - kontrola jakości (organoleptyczna i laboratoryjna) stosowanych surowców i warunków ich przechowywania; - sprawdzanie jakości i wyglądu gotowych potraw (w zakładach żywieniowych - organoleptycznie, w stacjach sanepidu - laboratoryjnie); - kontrola prawidłowości stosowanych receptur i zestawów żywieniowych w przemyśle spożywczym; - prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie żywienia i opracowywanie właściwych zestawów żywieniowych dla różnych grup ludności oraz dla chorych z różnymi rodzajami schorzeń; - prowadzenie dokumentacji żywieniowej w placówkach służby zdrowia (kalkulacja kosztów, jadłospisy, plany żywieniowe, rozliczenia materiałowe).
Dodatkowe zadania zawodowe:	doradzanie w indywidualnych problemach doboru diety specjalnej (np. po określonym typie operacji, dla ludzi nie przyswajających pewnych składników pokarmowych)