

Nazwa: Specjalista do spraw dietetyki

Kod: 229301

Synteza: Organizuje, prowadzi i nadzoruje proces produkcyjny przygotowywania potraw dietetycznych i monitoruje jego zgodność z recepturą i standardami; bada i ocenia wartość dietetyczną i kaloryczną potraw, prawidłowości zastosowanych receptur oraz zachowania norm racjonalnego żywienia; udziela porad i konsultacji w zakresie racjonalnego żywienia zarówno dla klientów indywidualnych jak i zbiorowych (instytucjonalnych) takich jak: publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, sanatoria i uzdrowiska, placówki zbiorowego żywienia (przedszkola, szkoły, restauracje); nadzoruje i kontroluje pomiary laboratoryjne współpracowników i podwładnych.

Zadania zawodowe:

- kierowanie procesem prawidłowego przyrządzania potraw dietetycznych przez zespół pracowników;
- przeprowadzanie prób laboratoryjnych wartości dietetycznej potraw;
- kontrola wyników i nadzór pomiarów organoleptycznych i laboratoryjnych dokonywanych przez dietetyków i podległych pracowników zgodnie ze standardami jakościowymi produktów gastronomicznych;
- opracowywanie receptur diet dla dzieci i dorosłych zarówno zdrowych jak i chorych;
- opracowywanie jadłospisów zarówno dietetycznych jak i specjalistycznych;
- opracowywanie diet indywidualnych dla dzieci i dorosłych zarówno zdrowych jak i chorych;
- sporządzanie kalkulacji cenowej opracowywanych jadłospisów i diet;
- organizowanie procesu produkcyjnego potraw dietetycznych;
- kontrola i nadzór stanu higienicznego miejsca przygotowywania potraw zgodnie ze standardami
- prowadzenie dokumentacji żywieniowej w zakładzie gastronomicznym;
- prowadzenie dokumentacji żywieniowej w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej;
- udzielanie porad dietetycznych i prowadzenie edukacji żywieniowej;
- organizowanie własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- współpraca z innymi działami przedsiębiorstwa w zakresie zapewnienia warunków niezbędnych dla prawidłowego prowadzenia procesu produkcji żywności dietetycznej;
- współpraca z pozostałymi działami przedsiębiorstwa w zakresie zapewnienia właściwego wykonania usługi żywieniowej.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- kierowanie zespołem dietetyków lub zespołami przedstawicieli innych zawodów związanych z żywnością;
- prowadzenie samodzielnej działalności gospodarczej połączonej z wykonywaniem innego zawodu np. kosmetyka