

Kurs Intendenta – program

1. Intendent w zakładzie żywienia zbiorowego

- Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego
 - Charakterystyka zawodu intendent
 - Zasady odpowiedzialności zawodowej intendent
 - Zakres obowiązków intendent w kontekście Kodeksu Pracy
 - Zakres uprawnień intendent
- Zasady prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego
 - Charakterystyka zakładów gastronomicznych typu zamkniętego
 - Normy żywienia i racje pokarmowe
 - Planowanie produkcji i organizacja zaopatrzenia
 - Organizacja pracy

2. Podstawy dietetyki w zawodzie intendent

- Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży
 - Konsekwencje nieprawidłowych nawyków żywieniowych w rozwoju dziecka
 - Błędy dietetyczne w żywieniu dzieci
 - Kierunki zmian zwyczajów żywieniowych
 - Rola zbilansowanej diety w żywieniu dzieci
 - Zasady zdrowego żywienia dzieci
- Planowanie posiłków
 - Normy żywienia i racje pokarmowe
 - Zasady układania jadłospisów
 - Metody oceny jadłospisów
 - Zasady żywienia różnych grup ludności
 - Sporządzaniu podstawowych posiłków

3. Zawód intendent w świetle przepisów i zasad bezpieczeństwa

- Zasady bezpieczeństwa w zakładach żywienia zbiorowego
 - Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
 - Zasady bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej

- Podstawowa terminologia, stosowana w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)
 - Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej
 - Bezpieczeństwo żywności
 - Zasady działania i wdrażania systemu HACCP
 - Ocena jakości przyjmowanych surowców
 - Przechowywanie żywności
 - Obróbka wstępna i zasadnicza żywności przy przygotowywaniu posiłków
 - Ocena poprawności stosowanych procesów technologicznych pod względem przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności
 - Okresowa kontrola gotowych posiłków
- Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
 - Dostawa i przyjęcie towaru
 - Oznakowanie produktów
 - Przechowywanie surowców i składników
 - Prowadzenie procesów technologicznych
 - Obróbka wstępna surowców
 - Rozmrażanie
 - Obróbka cieplna
 - Warunki przechowywania schłodzonych potraw
 - Porcjowanie i transport produktów
 - Dystrybucja potraw