



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Intendent w zakładzie żywienia zbiorowego z elementami dietetyki

Numer usługi 2024/07/02/10567/2206185

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

770,00 PLN brutto

770,00 PLN netto

38,50 PLN brutto/h

38,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs przeznaczony jest dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego m.in. ośrodków przedszkolnych, szkolnych, żłobków, jak również osób pracujących w zawodzie dietetyka, jak również starających się o pracę w zawodzie intendentą.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Zapoznanie uczestników z podstawami prawnymi. W trakcie szkolenia zostaną Państwo zapoznani z obowiązkami intendenta przede wszystkim w odniesieniu do Kodeksu Pracy. Przedstawione zostaną zagadnienia dotyczące prawa

zamówień publicznych oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Zdobędą Państwo również wiedzę na temat zasad GHP i GMP oraz elementów HACCP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- potrafi samodzielnie układać jadłospisy	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna klasyfikację diet	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna obowiązki intendenta przede wszystkim w odniesieniu do Kodeksu Prac	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

Program:

1. Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego, obowiązki intendenta w odniesieniu do przepisów Kodeksu Pracy, dyscypliny finansów publicznych, prawa zamówień publicznych, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań sanitarno- epidemiologicznych.
2. Zawód dietetyk.
3. Przedstawienie klasyfikacji diet.

4. Przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP.
5. Podział obowiązków w obrębie placówki.
6. Omówienie zadań i czynności (część teoretyczna i praktyczna):
 - dyscyplina finansowa
 - gospodarowanie środkami pieniężnymi
 - wartość zamówienia
 - magazyn
 - dostawa i przyjęcie towaru
 - sprawdzanie temperatur
 - kartoteki przychodów i rozchodów
7. Prezentacja dokumentacji intendenta – część praktyczna.
8. Część dietetyczna praktyczna:
 - zapoznanie z tablicami produktów i potraw
 - układanie jadłospisów
 - prezentacja komputerowego programu dietetycznego
9. Podsumowanie wiadomości.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	770,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	770,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	38,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	38,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017