



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy
★★★★★

Intendent w zakładzie żywienia
zbiorowego z elementami dietetyki

Numer usługi 2024/07/02/10567/2206185

📍 Bydgoszcz / stacjonarna
🏢 Usługa szkoleniowa
🕒 21 h
📅 17.05.2025 do 18.05.2025

770,00 PLN brutto
770,00 PLN netto
36,67 PLN brutto/h
36,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami są pracownicy zakładów żywienia zbiorowego m.in. ośrodków przedszkolnych, szkolnych, żłobków, osoby pracujące w zawodzie dietetyka, jak również starające się o pracę w zawodzie intendentą.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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

Celem usługi jest zapoznanie uczestników z obowiązkami intendenta przede wszystkim w odniesieniu do Kodeksu Prac, z zagadnieniami dotyczącymi prawa zamówień publicznych, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, z zasadami GHP i GMP oraz z elementami HACCP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- realizuje zadania żywieniowe w zakładzie żywienia zbiorowego	- sporządza jadłospisy, dokumentację żywieniową i dokumentację sanitarną, - obsługuje komputerowy program dietetyczny - gromadzi zapasy produktów spożywczych - sporządza posiłki zgodnie z zapotrzebowaniem	Obserwacja w warunkach symulowanych
- wykonuje czynności związane z finansami zakładu żywienia zbiorowego	- monitoruje koszty i opłaty za posiłki - gospodaruje środkami pieniężnymi - nadzoruje finanse - sporządza raporty kasowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
- stosuje przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP	- interpretuje przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP - prowadzi niezbędną dokumentację sanitarną według zasad GMP, czyli dobrej praktyki produkcyjnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
- wykonuje zadania administracyjne	- zapewnia materiały kancelaryjno-biurowe - prowadzi ewidencję druków ścisłego zarachowania i wiele innych administracyjnych obowiązków	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Adresatami są pracownicy zakładów żywienia zbiorowego m.in. ośrodków przedszkolnych, szkolnych, żłobków, osoby pracujące w zawodzie dietetyka, jak również starające się o pracę w zawodzie intendent.

Jest to usługa adresowana do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.

Usługa jest także adresowana do innych osób zainteresowanych.

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, HACCP, 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.

10. Walidacja

Praca w grupie max. 12 - osobowej, wykład, dyskusja, warsztaty, ćwiczenia

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut. Program szkolenia realizowany jest podczas 20 godzin zajęć dydaktycznych.

Szkolenie kończy się walidacją, która trwa 1 godzinę dydaktyczną (45 min.) i wlicza się w czas trwania usługi.

Łącznie szkolenie obejmuje 21 godzin dydaktycznych (20 godzin zajęć i 1 godzina walidacji).

Przerwa nie wlicza się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego, obowiązki intendenta w odniesieniu do przepisów Kodeksu Pracy, dyscypliny finansów publicznych, prawa zamówień publicznych, (...)	Dorota Łoboda	17-05-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 10 Zawód dietetyk. Przedstawienie klasyfikacji diet.	Dorota Łoboda	17-05-2025	10:45	12:15	01:30
3 z 10 Przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP	Dorota Łoboda	17-05-2025	12:30	14:00	01:30
4 z 10 Przepisy BHP, HAACP, GHP, GMP	Dorota Łoboda	17-05-2025	14:15	15:45	01:30
5 z 10 Podział obowiązków w obrębie placówki	Dorota Łoboda	17-05-2025	16:00	17:30	01:30
6 z 10 Omówienie zadań i czynności (część teoretyczna i praktyczna)	Dorota Łoboda	18-05-2025	09:00	10:30	01:30
7 z 10 Omówienie zadań i czynności (część teoretyczna i praktyczna)	Dorota Łoboda	18-05-2025	10:45	12:15	01:30
8 z 10 Prezentacja dokumentacji intendenta – część praktyczna	Dorota Łoboda	18-05-2025	12:30	14:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Część dietetyczna praktyczna	Dorota Łoboda	18-05-2025	14:15	15:45	01:30
10 z 10 Podsumowanie wiadomości	Dorota Łoboda	18-05-2025	16:00	17:30	01:30

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	36,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	36,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dorota Łoboda

Od ponad 5 lat jest wykładowcą w Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy. Jest technologiem żywności, specjalność żywienie człowieka, dietetykiem, pracownikiem Instytutu Kultury Fizycznej UKW w Bydgoszczy To autorka publikacji naukowych i popularno-naukowych oraz przewodnicząca okręgu kujawsko-pomorskiego i pomorskiego Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności, członek Polskiego Towarzystwa Dietetyki, członek Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych. Od ponad 5 lat jest właścicielką firmy EduVital oraz współzałożycielką fundacji Qualis – zdrowie pod lupą. Trener wielu szkoleń z zakresu zdrowego żywienia i dietetyki.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi słuchacz otrzymuje materiały w wersji papierowej i elektronicznej (skrypty, prezentacja multimedialna)

Warunki uczestnictwa

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek-Rozwój.

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut, łącznie szkolenie obejmuje 21 godzin dydaktycznych (20 godzin zajęć i 1 godzina walidacji).

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017