

Manajemen Unit Gizi

Pelaksanaan : 10 – 11 Februari 2016

10 – 11 Agustus 2016

Dasar Pemikiran

Makanan yang diberikan kepada pasien di Rumah Sakit harus aman dan berkualitas, sehingga dapat membantu terapi medik yang bertujuan untuk mempercepat kesembuhan pasien. Kegiatan pengadaan makanan tidak terlepas dari peran Unit Gizi di setiap rumah sakit. Unit Gizi Rumah Sakit bertanggung jawab merencanakan jenis diet, pengadaan bahan makanan, persiapan dan produksi makanan, pemorsian makanan hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Kompleksitas tersebut membutuhkan tata kelola yang baik dari seluruh sumber daya yang dimiliki. Oleh karena itu diperlukan Workshop Manajemen Unit Gizi dan Produksi Makanan Rumah Sakit untuk memfasilitasi kebutuhan Unit Gizi Rumah Sakit guna memberikan pelayanan gizi yang paripurna.

Materi

1. Proses pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan pemorsian serta penyajian makanan.
2. Praktik pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan pemorsian serta penyajian makanan.

Sasaran Peserta

1. Staf pengajar di institusi pendidikan dari bidang terkait
2. Mahasiswa jenjang S1 dan S2 Manajemen Administrasi Rumah Sakit, Kedokteran, Kesehatan dan bidang yang terkait
3. Direktur RS Negeri Dan Swasta, Klinik Kesehatan di Sekitar Malang Raya
4. Kepala Unit Gizi
5. Ahli gizi klinik
6. Pekarya Unit Gizi