



Program praktyk dla zawodu:

DIETETYK

KWIECIEŃ 2012



**Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu
Dietetyk (klasyfikacja Ministerstwa Edukacji Narodowej 322[20] i MEN 322001¹)**

I. Wprowadzenie – założenia do budowy programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Dietetyk* (PPPNZd)

PPPNZd w obszarze kształcenia kadr turystycznych na poziomie szkolnictwa średniego, jest narzędziem służącym do realizacji nadrzędnego celu projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”. Cel ten zdefiniowany jest jako wsparcie kadry nauczycielskiej przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w procesie doskonalenia zawodowego, poznawania rzeczywistych warunków pracy w przedsiębiorstwach branży hotelarstwo – turystycznej oraz zdobywania umiejętności praktycznych, niezbędnych podczas zajęć przygotowujących absolwentów szkół do wykonywania wyuczonych zawodów.

Aby PPPNZd spełnił wymienione powyżej zadania, przy jego projektowaniu przyjęte zostały następujące założenia:

1. Praktyka w przedsiębiorstwie ma na celu zapoznanie nauczycieli i instruktorów z procedurami praktycznego przygotowania uczniów do pracy w zawodzie, umożliwiającymi osiągnięcie odpowiednich efektów kształcenia w procesie praktycznej

¹ Podstawy programowe dla zawodu dietetyk:

- MEN 321[11] obowiązująca do 31.08.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 21 stycznia 2005 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach: asystentka stomatologiczna, dietetyk, higienistka stomatologiczna, opiekunka dziecięca, ortoptystka, protetyk słuchu, ratownik medyczny, technik dentystyczny, technik elektroniki medycznej, technik elektroradiolog, technik farmaceutyczny, technik masaży, technik ortopeda i terapeuta zajęciowy, z nowym numerem 322[20] (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technicach, technicach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652).
- MEN 322001 obowiązująca od 01.09.2012r. na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 7.



nauki zawodu *Dietetyk*. Zakres kwalifikacji nabywanych przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, jest zgodny z ideą europejskich ram kwalifikacji², wyrażonych w języku efektów kształcenia, które obejmują: wiedzę i umiejętności oraz kompetencje personalne i społeczne. Dlatego też w PPPNZd zaplanowano realizację procedur dydaktycznych, które prowadzą w procesie praktycznej nauki zawodu do osiągnięcia następujących efektów kształcenia³:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy [BHP], podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej [PDG], języka obcego ukierunkowanego zawodowo [JOZ], kompetencji personalnych i społecznych [KPS], organizacji pracy małych zespołów [OMZ],
- efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów w ramach obszaru kształcenia medyczno - społecznego [Z] stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie *Dietetyk* [PKZ (Z.a)]
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie *Dietetyk*: sporządzanie potraw i napojów [Z16].

Wymienione powyżej efekty kształcenia są wspólne dla grupy zawodów klasyfikowanych przez instytucje rynku pracy oraz GUS⁴ w sektorze usług świadczonych dla ludności w zakresie zdrowia, wyszczególnionych w poniższej tabeli:

Tabela 1. Efekty kształcenia wspólne dla grupy zawodów.

| | |
|--------|---|
| 228 | Inni specjaliści ochrony zdrowia |
| 2284 | Dietetycy i specjaliści do spraw żywienia |
| 228401 | Specjalista dietetyk |
| 228402 | Specjalista żywienia człowieka |

² Zalecenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (2008/C111/01)

³ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184.

⁴ Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania, Dz. U. z 2010r. nr 82, poz. 537.



| | |
|--------|-------------------------|
| 322 | Dietetycy i żywieniowcy |
| 3220 | Dietetycy i żywieniowcy |
| 322001 | Dietetyk |

Z tego powodu, realizacja PPPNZd, daje możliwość nabycia praktycznych umiejętności nauczania przedmiotów zawodowych, niezbędnych do osiągnięcia kwalifikacji wymaganych dla szerokiej grupy zawodów.

2. Opisane w pkt. 1 efekty kształcenia podlegają ewaluacji w drodze egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe⁵. Dlatego w PPPNZd uwzględnione zostały procedury zadań dydaktycznych, realizacja których zapewni osiągnięcie następujących standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia w/w egzaminu:

- egzamin pisemny:
 - część I „wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w zawodzie”
 - część II „wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą”
- egzamin praktyczny obejmujący wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej – opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

3. Oprócz wymienionych w pkt. 1 i 2 założeń, niezmiernie istotną kwestią warunkującą efektywność praktycznej nauki zawodu, jest zapewnienie jak największej korelacji programu nauczania z oczekiwaniami przedsiębiorców – pracodawców, wobec umiejętności i kwalifikacji absolwentów. Luki i rozbieżności pomiędzy umiejętnościami nabywanymi przez uczniów podczas praktycznej nauki zawodu, a umiejętnościami poszukiwanymi przez pracodawców, w dużej mierze rzutują na ich ocenę przygotowania

⁵ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652.



do pracy zawodowej. Implikuje to w sposób bezpośredni preferencje, co do zatrudnianych absolwentów z wykształceniem kierunkowym, a co za tym idzie poziom bezrobocia wśród tej grupy.

Realizując wielokrotnie podnoszony przez pracodawców⁶ postulat dostosowania kwalifikacji pracowników do ich oczekiwań, poprzez działania podnoszące jakość nauki praktycznej zawodów, w budowie PPPNZd zostały uwzględnione zarówno wyniki badań literaturowych, jak i badań pierwotnych przeprowadzonych wśród pracodawców w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTEŁARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

W celu wyjaśnienia wpływu przyjętych założeń na ostateczny kształt PPPNZd, w kolejnych częściach niniejszego opracowania, dokonano syntetycznej prezentacji: efektów kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Dietetyk*, standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz wyników badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno – hotelarskiego (w tym zdrowotnego).

⁶ Szymańska E., *Oczekiwania rynku turystycznego w zakresie kształcenia kadr*, Zeszyt Naukowy „Ekonomia i Zarządzanie”, Tom 1, nr 1, s. 133 – 142., Politechnika Białostocka, Białystok 2009; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek rozwoju edukacji turystycznej w świetle kondycji współczesnego świata* – zarys problemu, [w:] Krupa J., Biliński J. [red.] *Turystyka w badaniach naukowych*, Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów 2006; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji w świetle zmian demograficznych i społecznych regionu. Określenie zapotrzebowania na edukację na różnych poziomach w regionie w świetle prognoz demograficznych*, Wrocław 2010; Bucholz M., Dziejic T., Łopaciński K., *Projekt założeń prac badawczych dotyczących potrzeb doskonalenia zawodowego i szkolenia kadr dla turystyki*, Opracowanie na zlecenie Ministerstwa Sportu i Turystyki, Instytut Turystyki, Warszawa 2007.



II. Efekty kształcenia podstawy programowej w zawodzie *Dietetyk*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym poszczególne grupy efektów kształcenia, oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZd.

Tabela 2. Grupy efektów kształcenia.

| Rodzaj i nazwa efektu kształcenia | Symbol nadany w PPPNZd |
|---|------------------------|
| Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów | W |
| Bezpieczeństwo i higiena pracy - Uczeń: | BHP |
| Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią; | W/BHP/1 |
| Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce; | W/BHP/2 |
| Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; | W/BHP/3 |
| Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych; | W/BHP/4 |
| Określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy; | W/BHP/5 |
| Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka; | W/BHP/6 |
| Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; | W/BHP/7 |
| Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych; | W/BHP/8 |
| Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; | W/BHP/9 |
| Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia. | W/BHP/10 |
| Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej - Uczeń: | PDG |
| Stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej; | W/PDG/1 |
| Stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego; | W/PDG/2 |
| Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej; | W/PDG/3 |
| Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi; | W/PDG/4 |
| Analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży; | W/PDG/5 |
| Inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży; | W/PDG/6 |
| Przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej; | W/PDG/7 |
| Prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej; | W/PDG/8 |
| Obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej; | W/PDG/9 |



| | |
|--|-----------------|
| Planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej; | W/PDG/10 |
| Optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej. | W/PDG/11 |
| Język obcy ukierunkowany zawodowo - Uczeń: | JOZ |
| Posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych; | W/JOZ/1 |
| Interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka; | W/JOZ/2 |
| Analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych; | W/JOZ/3 |
| Formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy; | W/JOZ/4 |
| Korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji. | W/JOZ/5 |
| Kompetencje personalne i społeczne - Uczeń: | KPS |
| Przestrzega zasad kultury i etyki; | W/KPS/1 |
| Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań; | W/KPS/2 |
| Przewiduje skutki podejmowanych działań; | W/KPS/3 |
| Jest otwarty na zmiany; | W/KPS/4 |
| Potrafi radzić sobie ze stresem; | W/KPS/5 |
| Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe; | W/KPS/6 |
| Przestrzega tajemnicy zawodowej; | W/KPS/7 |
| Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania; | W/KPS/8 |
| Potrafi negocjować warunki porozumień; | W/KPS/9 |
| Współpracuje w zespole. | W/KPS/10 |
| Organizacja pracy małych zespołów - Uczeń: | OMZ |
| Planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań; | W/OMZ/1 |
| Dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań; | W/OMZ/2 |
| Kieruje wykonaniem przydzielonych zadań; | W/OMZ/3 |
| Ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań; | W/OMZ/4 |
| Wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy; | W/OMZ/5 |
| Komunikuje się ze współpracownikami. | W/OMZ/6 |
| Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru medyczno - społecznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie <i>Dietetyk</i> - Uczeń: | PKZ(Z.a) |
| Wyjaśnia ogólną budowę i funkcje organizmu człowieka; | PKZ(Z.a)/1 |
| Charakteryzuje podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia oraz promocji i profilaktyki zdrowia; | PKZ(Z.a)/2 |
| Przestrzega zasad promocji zdrowia i zdrowego stylu życia; | PKZ(Z.a)/3 |
| Wyjaśnia pojęcia z zakresu patologii, charakteryzuje objawy i przyczyny zaburzeń oraz zmian chorobowych; | PKZ(Z.a)/4 |
| Przestrzega zasad postępowania w przypadku podejrzenia występowania przemocy; | PKZ(Z.a)/5 |
| Charakteryzuje stany nagłego zagrożenia życia; | PKZ(Z.a)/6 |
| Dokonyuje oceny parametrów podstawowych funkcji życiowych; | PKZ(Z.a)/7 |
| Udziela, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia; | PKZ(Z.a)/8 |
| Rozróżnia sposoby postępowania w razie bezpośredniego kontaktu z materiałem biologicznie skażonym; | PKZ(Z.a)/9 |
| Przestrzega zasad bezpieczeństwa związanych z materiałami biologicznie skażonymi; | PKZ(Z.a)/10 |



| | |
|--|----------------|
| Przestrzega zasad aseptyki i antyseptyki; | PKZ(Z.a)/11 |
| Komunikuje się z pacjentem, jego rodziną i grupą społeczną; | PKZ(Z.a)/12 |
| Charakteryzuje prawne i etyczne uwarunkowania zawodu; | PKZ(Z.a)/13 |
| Identyfikuje miejsce i rolę zawodu w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i europejskim; | PKZ(Z.a)/14 |
| Sporządza, prowadzi i archiwizuje dokumentację medyczną zgodnie z przepisami prawa; | PKZ(Z.a)/15 |
| Stosuje przepisy prawa dotyczące realizacji zadań zawodowych; | PKZ(Z.a)/16 |
| Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym zapewniającym ciągłość opieki nad pacjentem; | PKZ(Z.a)/17 |
| Charakteryzuje organizację ochrony zdrowia w Polsce; | PKZ(Z.a)/18 |
| Wyjaśnia zasady funkcjonowania systemu ubezpieczeń zdrowotnych w Polsce; | PKZ(Z.a)/19 |
| Określa źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych; | PKZ(Z.a)/20 |
| Wyjaśnia specyfikę rynku usług medycznych; | PKZ(Z.a)/21 |
| Przestrzega zasad etycznego postępowania w stosunku do pacjentów oraz współpracowników; | PKZ(Z.a)/22 |
| Posługuje się językiem migowym (nie dotyczy zawodu technik masażysta nauczanego w technikum); | PKZ(Z.a)/23 |
| Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. | PKZ(Z.a)/24 |
| Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie <i>Dietetyk</i>: świadczenie usług w zakresie dietetyki | Z.16 |
| Planowanie żywienia osób zdrowych i chorych – Uczeń: | Z.16/I |
| Rozróżnia produkty spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym; | Z.16/I/1 |
| Posługuje się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych; | Z.16/I/2 |
| Przestrzega zasad racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych; | Z.16/I/3 |
| Przestrzega norm żywienia i stosuje standardy żywienia dietetycznego; | Z.16/I/4 |
| Opracowuje dzienne racje pokarmowe; | Z.16/I/5 |
| Opracowuje i wykorzystuje receptury sporządzania potraw i napojów; | Z.16/I/6 |
| Planuje i ocenia jadłospisy pod względem ilościowym i jakościowym; | Z.16/I/7 |
| Posługuje się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów; | Z.16/I/8 |
| Sporządza kalkulację kosztów potraw i posiłków w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. | Z.16/I/9 |
| Prowadzenie i nadzorowanie żywienia osób zdrowych i chorych – Uczeń: | Z.16/II |
| Rozróżnia asortyment produktów spożywczych; | Z.16/II/1 |
| Analizuje wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw; | Z.16/II/2 |
| Stosuje system HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>) oraz przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>); | Z.16/II/3 |
| Organizuje i nadzoruje proces produkcyjny potraw; | Z.16/II/4 |
| Dobiera metody i techniki obróbki wstępnej produktów spożywczych; | Z.16/II/5 |
| Przygotowuje potrawy z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych i chorych; | Z.16/II/6 |
| Prowadzi leczenie żywieniowe na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza; | Z.16/II/7 |
| Organizuje i nadzoruje ekspedycję potraw; | Z.16/II/8 |
| Prowadzi dokumentację dotyczącą żywienia; | Z.16/II/9 |
| Dobiera metody utrwalania żywności; | Z.16/II/10 |
| Opisuje zmiany wartości odżywczej żywności zachodzące w czasie jej przechowywania; | Z.16/II/11 |
| Prowadzi instruktaż dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności pod kątem organizacji stanowisk pracy i przestrzegania Zasad Dobrej Praktyki | Z.16/II/12 |



| | |
|--|-----------------|
| Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>). | |
| Ocena sposobu żywienia osób zdrowych i chorych – Uczeń: | Z.16/III |
| Charakteryzuje makroskładniki i mikroskładniki pokarmowe oraz określa ich rolę w organizmie; | Z.16/III/1 |
| Analizuje metabolizm składników pokarmowych; | Z.16/III/2 |
| Identyfikuje źródła pokarmowe składników odżywczych; | Z.16/III/3 |
| Stosuje standardowe metody oceny sposobu żywienia; | Z.16/III/4 |
| Oblicza wartość energetyczną i odżywczą napojów i potraw; | Z.16/III/5 |
| Posługuje się programami komputerowymi do oceny sposobu żywienia; | Z.16/III/6 |
| Porównuje wartość energetyczną i odżywczą racji pokarmowych z normami; | Z.16/III/7 |
| Określa błędy żywieniowe i rozpoznaje skutki nieprawidłowego żywienia; | Z.16/III/8 |
| Monitoruje i koryguje sposób żywienia na podstawie określonych wskaźników; | Z.16/III/9 |
| Określa rolę i zadania instytucji zajmujących się żywieniem człowieka. | Z.16/III/10 |
| Prowadzenie poradnictwa dietetycznego i działalności oświatowej w zakresie żywienia – Uczeń: | Z.16/IV |
| Rozróżnia i stosuje metody edukacyjne w zakresie żywienia; | Z.16/IV/1 |
| Promuje zasady żywienia dietetycznego; | Z.16/IV/2 |
| Stosuje standardy postępowania dietetycznego; | Z.16/IV/3 |
| Prowadzi wywiad żywieniowy; | Z.16/IV/4 |
| Wyjaśnia skutki nieprawidłowego żywienia lub braku pożywienia; | Z.16/IV/5 |
| Wyjaśnia związek pomiędzy żywieniem a występowaniem chorób dietozależnych; | Z.16/IV/6 |
| Prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych i przeciwdziałania toksykomanii; | Z.16/IV/7 |
| Określa społeczne i ekonomiczne uwarunkowania chorób dietozależnych; | Z.16/IV/8 |
| Rozróżnia alternatywne metody żywienia; | Z.16/IV/9 |
| Interpretuje wyniki badań pacjentów na podstawie norm; | Z.16/IV/10 |
| Udziela porad osobom chorym w doborze diet; | Z.16/IV/11 |
| Stosuje markery stanu odżywienia; | Z.16/IV/12 |
| Propaguje zasady racjonalnego żywienia; | Z.16/IV/13 |
| Realizuje strategię promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie; | Z.16/IV/14 |
| Stosuje przepisy prawa żywnościowego. | Z.16/IV/15 |

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach, Dz. U. z 2012r. nr 0, poz. 184., podstawa programowa nr 322001 – Dietetyk.

III. Standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe na poziomie *Dietetyk*.

Poniżej przedstawione zostały w ujęciu tabelarycznym, poszczególne standardy wymogów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, na poziomie *Dietetyk*,



oznaczone symbolami występującymi w procedurach – zadaniach dydaktycznych realizowanych w PPPNZd.

Tabela 3. Standardy egzaminacyjne.

| Rodzaj i nazwa standardu wymagań egzaminacyjnych | Symbol nadany w PPPNZd |
|---|------------------------|
| Etap pisemny, część I: zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie - Absolwent powinien umieć: | EP/I |
| Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności: | EP/I/1 |
| Stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu żywienia dietetycznego; | EP/I/1.1 |
| Określać rolę składników odżywczych w organizmie człowieka; | EP/I/1.2 |
| Wskazywać związki między sposobem żywienia a występowaniem niedoborów pokarmowych i chorób; | EP/I/1.3 |
| Rozróżniać i charakteryzować diety; | EP/I/1.4 |
| Rozróżniać surowce spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym i wartości odżywczej; | EP/I/1.5 |
| Dobierać diety właściwe dla określonych stanów chorobowych. | EP/I/1.6 |
| Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności: | EP/I/2 |
| Analizować dokumentację żywieniową; | EP/I/2.1 |
| Analizować jadłospisy dla różnych grup ludności; | EP/I/2.2 |
| Obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw; | EP/I/2.3 |
| Planować produkcję i ekspedycję potraw z kuchni. | EP/I/2.4 |
| Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności: | EP/I/3 |
| Stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego; | EP/I/3.1 |
| Przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego; | EP/I/3.2 |
| Wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów; | EP/I/3.3 |
| Organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii; | EP/I/3.4 |
| Stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z produkcją potraw i innych wyrobów kulinarnych. | EP/I/3.5 |
| Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności: | EP/II/1 |
| Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej; | EP/II/1.1 |
| Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej; | EP/II/1.2 |
| Identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta. | EP/II/1.3 |
| Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności: | EP/II/2 |
| Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej; | EP/II/2.1 |



| | |
|--|------------|
| Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej; | EP/II/2.2 |
| Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy. | EP/II/2.3 |
| Etap praktyczny egzaminu: wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej — opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi - Absolwent powinien umieć: | EPr |
| Analizować dane o pacjentach. | EPr/1 |
| Ustalać posiłki uwzględniające określone produkty właściwe dla wskazanej diety. | EPr/2 |
| Dobierać technologie, metody oraz techniki wykonania i ekspedycji potraw i napojów, uwzględniając zalecenia żywieniowe. | EPr/3 |
| Przeprowadzać oceny jadłospisów pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. | EPr/4 |
| Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu określonego żywienia dietetycznego. | EPr/5 |
| Opracowywać harmonogramy realizacji prac z zakresu określonego żywienia dietetycznego. | EPr/6 |
| Opracowywać zalecenia dietetyczne. | EPr/7 |
| Opracowywać wskazania i porady dla pacjentów z zaleceniami dietetycznymi. | EPr/8 |

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodach, w których kształcenie odbywa się w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, Dz. U. z 2010 r. nr 103, poz. 652, standardy wymagań na poziomie Dietetyka – MEN 322[20].

IV. Wyniki badań przeprowadzonych wśród pracodawców sektora turystyczno-hotelarskiego.

Podstawowym celem badania przeprowadzonego w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”⁷, była ocena kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej na poziomie średnim i zawodowym, przez przedsiębiorców – pracodawców. W przypadku PPPNZd zostały wzięte pod uwagę wyniki badań, dotyczące zawodu *Dietetyk*.

Profil grup docelowych oraz zakres celu badania wymagały podejścia ilościowego, umożliwiającego przeprowadzenie analizy statystycznej oraz perspektywy ramowej (*desk*

⁷ Zob. Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012



rezerach) pozwalającej na pogłębienie danych i nasycenie merytoryczne wskaźników. W badaniu wykorzystano zatem następujące metody:

- analizę danych wtórnych pochodzących ze źródeł zastanych⁸ (desk research),
- analizę danych pierwotnych uzyskanych za pomocą badań własnych ilościowych – techniką CATI⁹.

Ocena kwalifikacji i umiejętności badana była w 22 kluczowych obszarach, wyodrębnionych na podstawie analizy podstaw programowych: MEN 322[20] obowiązującej do 31.08.2012 r. i MEN 322001, która obowiązywać będzie od 01.09.2012 r. Analiza wartości ocen w poszczególnych obszarach, pozwoliła na identyfikację luk i rozbieżności pomiędzy kwalifikacjami i umiejętnościami absolwentów a oczekiwaniami pracodawców. Poprzez przypisanie do poszczególnych 22 obszarów, efektów kształcenia wymienionych w pkt. II a wpływających bezpośrednio na poziom umiejętności i kwalifikacji, możliwe było wyodrębnienie tych efektów kształcenia, które przez pracodawców ocenione zostały na poziomie niezadowolającym. Za poziom niezadowolający przyjęto oceny poniżej średniej dla wszystkich 22 obszarów.

Takie efekty kształcenia zostały w procedurach – zadaniach dydaktycznych PPPNZd zaznaczone kolorem czerwonym, celem zwrócenia szczególnej uwagi nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Procedurom realizującym osiągnięcie tych efektów kształcenia, przydzielony został także dłuższy czasokres realizacji. Pozwoli to w procesie

⁸ W analizie wykorzystano następujące źródła: Instytut Badania Opinii i Rynku Pentor S.A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla turystyki*, Katowice 2003; IBC GROUP Central Europe Holding S. A., *Losy absolwentów szkół i uczelni kształcących kadry dla Turystyki*, Warszawa 2010; Nowe Motywacje sp. z o.o., *Europejski model strategicznego zarządzania kompetencjami w sektorze turystycznym. Potrzeby i problemy małych i średnich firm branży HoReCa w zakresie rozwoju kompetencji*, Warszawa 2011; Bucholz M., Dziedzic T., Łopaciński K., *Projekt założeń...*, op. cit., Szymańska E., *Oczekiwania rynku...*, op. cit.; Klos-Gomulec A., *Postulowany kierunek*, op. cit.; *O kadrach w branży turystycznej*, Rynek Turystyczny nr 6(273)/2008 - Sprawozdanie z V Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej, Szczecin 2008; Sroka J. [red.], *Analiza edukacji...*, op. cit.

⁹ (Computer Assisted Telephone Interview) stanowi złożenie tradycyjnego wywiadu ankietarskiego realizowanego przez telefon z komputerowym zarządzaniem doбором próby i przebiegiem wywiadu



praktycznej nauki zawodu, na podniesienie poziomu kwalifikacji i umiejętności absolwentów w obszarach ocenianych dotychczas negatywnie przez pracodawców.

Poniżej przedstawiono w ujęciu tabelarycznym wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej, na poziomie średnim i zawodowym w 22 obszarach:

Tabela 4. Wyniki ocen kwalifikacji i umiejętności absolwentów w odniesieniu do efektów kształcenia i wymogów egzaminacyjnych.

| Lp. | Obszar kwalifikacji i umiejętności praktycznych | Ocena | Korelacja z efektem kształcenia | Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych |
|-----|--|-------|---|---|
| 1 | Rozróżnianie produktów spożywcze pod względem zawartości składników odżywczych ich przydatności w żywieniu dietetycznym; | 3,7 | Z.16/I/1 Z.16/II/2 Z.16/III/1 Z.16/III/2 Z.16/III/3 | EP/I/1.1 EP/I/1.2 EP/I/1.5 EPr/2 |
| 2 | Sprawne posługiwanie się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych; | 3,7 | Z.16/I/2 Z.16/II/2 | EP/I/1.1, EP/I/1.2 EP/I/2.1 EP/I/2.3 |
| 3 | Przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych; | 3,3 | Z.16/I/3 | EP/I/1.1 EP/I/1.2 EP/I/2.2 |
| 4 | Przestrzeganie norm żywienia i stosowanie standardów żywienia i postępowania dietetycznego; | 3,3 | Z.16/I/4 Z.16/II/3 Z.16/II/4 Z.16/II/5 Z.16/II/6 Z.16/II/8 Z.16/II/10 | EPr/4, EPr/5 EPr/6 |
| 5 | Umiejętność opracowywania dziennych racji pokarmowych; | 3,3 | Z.16/I/5 Z.16/I/6 | EP/I/2.2 EPr/6 EPr/7 |
| 6 | Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów pod względem ilościowym i jakościowym; | 3,3 | Z.16/I/7 Z.16/II/1 Z.16/III/9 | EP/I/1.6 EP/I/2.2 EPr/2, EPr/3 EPr/4 |
| 7 | Posługiwanie się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów oraz do oceny sposobu żywienia; | 3,0 | Z.16/I/8 Z.16/I/9 Z.16/III/6 | EPr/4 |
| 8 | Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza; | 2,8 | Z.16/II/7 | EP/I/1.4 EP/I/1.5 EPr/1 EPr/2 EPr/3 |
| 9 | Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia; | 3,3 | Z.16/II/9 | EPr/7 EPr/8 |
| 10 | Znajomość i stosowanie standardowych metod | 3,3 | Z.16/III/4 | EPr/1 |



| | | | | |
|----|---|-----|---|-------------------------------|
| | oceny sposobu żywienia; | | | |
| 11 | Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej napojów i potraw i porównywanie z normami; | 3,5 | Z.16/II/2 Z.16/III/5 Z.16/III/7 | EP/I/2.3 |
| 12 | Określanie błędów żywieniowych i rozpoznawanie skutków nieprawidłowego żywienia; | 3,1 | Z.16/III/8 | EP/I/1.3 EP/I/1.5 |
| 13 | Określanie roli i zadań instytucji zajmujących się żywieniem człowieka. | 3,3 | Z.16/III/10 | EP/I/1.1 |
| 14 | Umiejętność prowadzenia prawidłowego wywiadu żywieniowego; | 3,3 | Z.16/IV/4 | EP/I/1.1 EPr/ |
| 15 | Znajomość wpływu składników nieodżywczych i używek na organizm; | 3,7 | Z.16/IV/5 | EP/I/1.2 EP/I/1.5 |
| 16 | Znajomość związku pomiędzy żywieniem a występowaniem chorób dieto zależnych; | 3,5 | Z.16/IV/6 Z.16/IV/7 Z.16/IV/8 | EP/I/1.2 EP/I/1.3 EP/I/1.6 |
| 17 | Rozróżnianie alternatywnych metod żywienia człowieka; | 3,7 | Z.16/IV/9 | EP/I/1.1 |
| 18 | Umiejętność interpretacji wyników badań pacjentów na podstawie norm; | 3,0 | Z.16/IV/10 | EPr/1 EPr/2 EPr/3 EPr/4 |
| 19 | Umiejętność udzielanie porad osobom chorym w doborze diet; | 3,0 | Z.16/IV/11 | EPr/7 EPr/8 |
| 20 | Znajomość i stosowanie markerów stanu odżywienia; | 3,1 | Z.16/IV/12 | EP/I/1.1 |
| 21 | Propagowanie zasad racjonalnego żywienia; | 3,8 | Z.16/IV/1 Z.16/IV/2 Z.16/IV/3 Z.16/IV/13 | EP/I/1.3 EPr/8 |
| 22 | Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie. | 3,8 | Z.16/II/12 Z.16/IV/14 Z.16/IV/15 | EP/I/1.1, EP/I/1.3 EPr/8 |

Źródło: Opracowanie własne na podstawie *Sprawozdanie z badań oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów*, Fundacja Ekspert-Kujawy, Inowrocław 2012

Z analizy danych wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie *Dietetyk* na niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to 3,7 [w skali 1-6]. **33,33%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dobrym. Na ocenę dostateczną poziom nauczania oceniło **25%** respondentów, na bardzo dobrą **16,67%**, zaś na ocenę niedostateczną, dopuszczającą i celującą wskazało po **8,33%** respondentów. Średnia arytmetyczna ocen z 22 obszarów jest niższa od średniej ogólnej i wynosi 3,3. Przedsiębiorcy ocenili najwyżej propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, europe i na świecie (3,8). Natomiast najniżej został oceniony obszar: umiejętność



prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza (2,8).

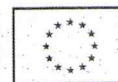
Dodatkowo w uwagach końcowych i sugestiach przedsiębiorcy życzyliby sobie, aby absolwent charakteryzował się wysoką kulturą osobistą, wynika to na pewno ze specyfiki i etyki zawodu, a także mieć łatwość w nawiązywaniu kontaktów. Ta cecha na pewno jest bardzo ważna w zawodzie dietetyka i warto pracować już nad tymi umiejętnościami w szkole.

Przytoczone uwagi i oceny wynikające z badania pierwotnego, znajdują potwierdzenie w badaniach typu *desk research*, gdzie znaleźć można następujące opinie pracodawców i absolwentów:

- Jako główne pole problemowe związane z oceną programu nauczania respondenci identyfikują zdobyte umiejętności praktyczne;
- W wykonywanej pracy umiejętności zdobyte w trakcie nauki w pełni (28,2%) wykorzystuje zaledwie co trzeci absolwent, natomiast częściowo 12%. Warto podkreślić że znaczna część absolwentów nie pracuje, a pozostała część (30,2%) nie wykorzystuje zdobytych umiejętności;
- Wśród zdobytych umiejętności praktycznych dominują przede wszystkim umiejętności miękkie związane z obsługą klienta oraz kompetencje zawodowe. Widoczny jest niski poziom umiejętności uniwersalnych takich jak: obsługa komputera czy znajomość języków obcych;
- Wśród absolwentów przeważają osoby (80,2%), które przystąpiły do egzaminu i zdały z pozytywnym wynikiem egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. 16,6% przystąpiło do egzaminu, ale go nie zdało natomiast zaledwie 3,2% nie przystąpiło do egzaminu w ogóle. Co potwierdza, że egzamin jest dla absolwentów ważnym elementem weryfikującym wiedzę i budującym przewagę na rynku pracy;



- Pomimo pewnego spadku wskazań w porównaniu z poprzednimi latami nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako gwarancji opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych;
- Zdaniem absolwentów ponad połowa pracodawców w trakcie procesu rekrutacyjnego nie okazuje zainteresowania egzaminami zawodowymi. Pytało o nie jedynie 22,7% pracodawców;
- W stosunku do lat poprzednich w roku 2010 ujawnia się symetryczny rozkład czynników uznawanych przez pracodawców za kryteria najważniejsze wobec zatrudnianego absolwenta. Wysokie znaczenie przypisuje się umiejętnościom „miękkim” tzn. wysokiej kulturze osobistej oraz motywacji do pracy. Nadal jako istotne kryteria oceny absolwenta wskazuje się doświadczenie zawodowe i wykształcenie kierunkowe;
- W porównaniu z latami poprzednimi o 8,9% zmniejszył się odsetek pracodawców, którzy nie preferują wśród zatrudnianych posiadających wykształcenie kierunkowe.
- O 17,2% zwiększył się odsetek pracodawców, którzy zadeklarowali zatrudnienie absolwenta bezpośrednio po ukończeniu szkoły w ciągu ostatnich 2 lat;
- Pracodawcy najczęściej zatrudniali bezpośrednio po ukończeniu Szkoły absolwentów uczelni wyższych (47,9%);
- Ponad połowa pracodawców (55%) pozytywnie ocenia poziom przygotowania zatrudnionych absolwentów do pracy zawodowej. Co czwarty badany nie potrafił wydać opinii na ten temat;
- Wśród argumentów przemawiających za zatrudnieniem absolwentów techników/szkół policealnych przeważają związane z mniejszymi oczekiwaniami absolwentów odnośnie wynagrodzenia i z chęcią do pracy. Trzy lata wcześniej większe znaczenie pracodawcy przypisywali preferencjom wynikającym z zatrudnienia absolwenta oraz wiedzy i umiejętnościom praktycznym nabywanym w procesie kształcenia;



- W stosunku do lat poprzednich wzrosła wiedza pracodawców na temat egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe absolwenta;
- Ponad połowa respondentów deklaruje nikłą wiedzę na temat standardów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- Nadal utrzymuje się relatywnie wysoki poziom zaufania do egzaminów zawodowych jako obiektywnego sprawdzianu opanowania przez absolwenta wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu danego zawodu;
- Pracodawcy, którzy dokonali pozytywnej oceny idei przeprowadzania egzaminów zawodowych jako najczęstszą przyczynę swojej opinii wskazują na możliwość weryfikacji wiedzy oraz uzyskanie poświadczenia o poziomie umiejętności absolwenta;
- Wśród pracodawców negatywnie oceniających ideę przeprowadzania egzaminów zawodowych dominuje przekonanie o tym, iż nie odzwierciedlają one ani wiedzy, ani umiejętności absolwenta;
- Ponad połowa pracodawców deklaruje brak zainteresowania w procesie rekrutacyjnym zdaniem egzaminu zawodowego przez absolwentów.

Wymienione powyżej wnioski wynikające z badań pierwotnych i wtórnych zrealizowanych na potrzeby projektu, znalazły zastosowanie przy konstruowaniu szczegółowego programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, przedstawionego w kolejnej części opracowania.



V. Szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Dietetyk*.

Według nowej podstawy programowej¹⁰, celem kształcenia w zawodzie *Dietetyk*, jest by absolwent był przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) planowania, prowadzenia i nadzorowania żywienia indywidualnego i zbiorowego osób zdrowych i chorych;
- 2) organizowania i nadzorowania wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli;
- 3) oceniania stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze osób zdrowych i chorych;
- 4) udzielania porad dietetycznych i prowadzenia działalności edukacyjnej w zakresie żywienia;
- 5) prowadzenia dokumentacji żywieniowej w podmiotach leczniczych oraz w zakładach żywienia zbiorowego.

Cel ten realizowany jest w procesie dydaktycznym przez osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia wymienionych w pkt. II. Wobec powyższego realizacja programu praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, składającego się z procedur – zadań dydaktycznych powinna być skorelowana z tymi efektami kształcenia. To samo założenie powinno być spełnione w stosunku do standardów wymogów egzaminacyjnych, obowiązujących podczas egzaminu, potwierdzającego praktyczne umiejętności absolwentów, skatalogowanych w pkt. III opracowania.

Aby efekty kształcenia praktycznego odpowiadały oczekiwaniom pracodawców, zatrudniających absolwentów, PPNZd został zweryfikowany pod kątem wyników badań tych oczekiwań zrealizowanych w ramach projektu „PRAKTYCZNE KSZTAŁCENIE NAUCZYCIELI ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO – TURYSTYCZNEJ”.

¹⁰ Zob. część I



W rezultacie przeprowadzenia pogłębionej analizy zagadnień przedstawionych w pkt. II – IV, opracowany został szczegółowy program praktyk dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu *Dietetyk*, przedstawiony w tabeli poniżej:



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Tabela 5. Program praktyki zawodowej.

| Opis czynności wykonywanych przez nauczyciela – instruktora praktycznej nauki zawodu | Niezbędne środki dydaktyczne – narzędzia, baza materialna, pomoce itp. | Korelacja z efektem kształcenia praktycznego | Korelacja ze standardem wymogów egzaminacyjnych | Umiejętności kluczowe |
|--|--|--|---|--|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania miejsca odbywania praktyk (sanatorium, szpital, oddział szpitala, poradnia dietetyczna, dom opieki) I dzień roboczy | | | | |
| 1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz najważniejsze elementy dokumentacji jawnej regulującej działalność. 2. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych - zapoznanie z zasadami przyjmowania pacjentów do danej placówki lub na oddziały. 3. System kontroli i zarządzania jakością. 4. System HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>) oraz Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>). 5. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w placówce odbywania praktyk. 6. Zapoznanie ze stanowiskami pracy i zakresami obowiązków pracowników w dziale żywienia. 7. Kalkulacja kosztów potraw i posiłków w żywnieniu indywidualnym i zbiorowym. | Dokumentacja jawna placówki, dokumentacja pacjentów, wzory prowadzenie kartotek pacjentów, struktura organizacyjna placówki-stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników, programy komputerowe wykorzystywane w działalności placówki, druki kalkulatoryjne | W/BHP/1 W/BHP/3 W/BHP/4-6 W/PDG/1-6 PKZ(Z.a)/2 PKZ(Z.a)/3 PKZ(Z.a)/15, 16 PKZ(Z.a)/18-21 Z.16/I/9 Z.16/III/3 Z.16/III/10 Z.16/IV/15 | EP/II/3.1-5 EP/II/1.1, EP/II/1.2 EP/II/1.3 | 1. Przestrzeganie norm żywienia i stosowanie standardów żywienia i postępowania dietetycznego. 2. Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia. 3. Posługiwanie się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów oraz do oceny sposobu żywienia. 4. Stosowanie systemu HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>) oraz przestrzeganie Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>). 5. Sporządzanie kalkulacji kosztów potraw i posiłków w żywnieniu indywidualnym i zbiorowym. |
| Planowanie, prowadzenie i nadzorowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego osób zdrowych i chorych (sanatorium, szpital, oddział szpitala, poradnia dietetyczna, dom opieki) 2 dni robocze | | | | |
| 1. Planowanie i ocena jadłospisów dekadowych. 2. Obliczanie wartości odżywczej przy pomocy programów | Jadłospisy dekadowe, przykładowe racje pokarmowe, normy żywienia, | W/BHP/7, 8,9 W/PDG/2 | EP/II/2.1, 2.2,2.3 | 1. Przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia różnych grup |



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>komputerowych.</p> <p>3. Ocena realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia poszczególnych pacjentów.</p> | <p>multimedia, programy do obliczania wartości odżywczej, przykładowe zalecenia lekarskie</p> | <p>W/PDG/4,5 W/PDG/9 PKZ(Z.a)/15, 16 PKZ(Z.a)/24 Z.16/II/1, 2, 3,4,5,6, Z.16/II/7, 8, 9</p> | <p>EP/II/2.4, 2.5, EP/III/1, 2,3, 4</p> | <p>populacyjnych.</p> <p>2. Umiejętność opracowywania dziennych racji pokarmowych.</p> <p>3. Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów pod względem ilościowym i jakościowym.</p> <p>4. Posługiwanie się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów oraz do oceny sposobu żywienia.</p> <p>5. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej napojów i potraw i porównywanie z normami.</p> |
| <p>Udział w organizowaniu i nadzorowaniu wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (sanatorium, szpital, oddział szpitala, poradnia dietetyczna, dom opieki) 2 dni robocze</p> | | | | |
| <p><u>I. Pozyskanie wiedzy stanowiącej podbudowę teoretyczną do wykonywania zadań zawodowych:</u></p> <p>1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną działu żywienia.</p> <p>2. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym działu żywienia.</p> <p>3. Zasady bhp obowiązujące w dziale żywienia.</p> <p>4. Zaopatrzenie i magazynowanie żywności.</p> <p>5. Rodzaje stosowanych diet w placówce.</p> <p><u>II. Wykonywanie/uczestnictwo w wykonywaniu/obserwacja działań praktycznych:</u></p> <p>1. Pomoc w przygotowaniu posiłków- produkcja posiłków.</p> <p>2. Udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków - wydawanie posiłków.</p> <p>3. Pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.</p> | <p>Wyposażenie techniczne działu żywienia niezbędne w czasie produkcji posiłków, instrukcje obsługi urządzeń, dokumentacja HACCP, instrukcje GHP i GMP; receptury kuchenne, instrukcje BHP, dokumentacja żywieniowa,</p> <p>Z.16/III/3,4,5, 6,7 Z.16/II/8 Z.16/II/10, 11 Z.16/IV/15</p> | | | |
| <p>W/BHP/7- 10 W/OMZ/1- 6 PKZ(Z.a)/11 PKZ(Z.a)/16 Z.16/III/1 EP/III/3,4 EP/III/5</p> | | | | |
| <p>1. Rozróżnianie asortymentu produktów spożywczych.</p> <p>2. Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcyjnego potraw.</p> <p>3. Dobieranie metod i technik obróbki wstępnej produktów spożywczych.</p> <p>4. Przygotowywanie potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych i chorych.</p> <p>5. Organizowanie i nadzorowanie ekspedycji potraw.</p> <p>6. Opisywanie zmian wartości odżywczej żywności zachodzące w czasie jej przechowywania.</p> | | | | |



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | | | <p>7. Dobieranie metod utrwalania żywności.</p> <p>8. Prowadzenie instruktażu dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności pod kątem organizacji stanowisk pracy i przestrzegania Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>).</p> |
| <p>Zajęcia z pacjentami w poradni dietetycznej. <i>(sanatorium, szpital, oddział szpitala, poradnia dietetyczna, dom opieki) 3 dni robocze</i></p> | | | | |
| <p>1. Przeprowadzanie wywiadu przedmiotowego i żywieniowego.</p> <p>2. Ocena stanu odżywienia przy pomocy analizatorów składu ciała, markerów biochemicznych i innych.</p> <p>3. Badania antropometryczne, badania dodatkowe.</p> <p>4. Ocena sposobu żywienia przy pomocy różnych standardowych metod np. wywiad żywieniowy 24 godz., 3 dniowe spożycie itp.</p> <p>5. Opracowywanie diet dla pacjentów zgodnie z ich zapotrzebowaniem na składniki odżywcze oraz zaleceniami lekarza.</p> <p>6. Dokonywanie obliczeń wartości odżywczej jadłospisów przy pomocy nowoczesnych programów komputerowych np. Dieta 4, Dieta 5.</p> | <p>Wzory wywiadów z pacjentami, analizator składu ciała BIA, waga i wzrostomierz medyczny, miarka medyczna, fatłomierz, multimedia, programy np. Dieta 4 lub Dieta 5</p> | <p>W/BHP/4,5 W/BHP/7, 8, 9, 10 W/PDG/2 W/PDG/9 W/KPS/1, 2, 3, 4,5, W/KPS/6, 7 W/OMZ/1, 2, 3, 4, W/OMZ/5, 6 PKZ(Z.a)/1 PKZ(Z.a)/4 PKZ(Z.a)/11, 12,13, PKZ(Z.a)/14, 15,16 Z.16/III/1,2,3, 4-5,6 Z.16/III/7,8,9,</p> | <p>EP/1/1.1, EP/1/1.2 EP/1/1.3 EP/1/1.4 EP/1/1.5 EP/1/1.6 EP/1 EPr/2 EP/3 EPr/4 EP/5 EPr/6 EP/7 EPr/8</p> | <p>1. Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza.</p> <p>2. Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia.</p> <p>3. Znajomość i stosowanie standardowych metod oceny sposobu żywienia.</p> <p>4. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej napojów i potraw i porównywanie z normami.</p> <p>5. Określanie błędów żywieniowych i rozpoznawanie skutków nieprawidłowego żywienia.</p> <p>6. Umiejętność prowadzenia prawidłowego wywiadu żywieniowego.</p> <p>7. Umiejętność interpretacji</p> |



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| | | | 10 Z.16/IV/3,4,5, 6, Z.16/IV/9,10, 11,12 Z.16/IV/15 | | wyników badań pacjentów na podstawie norm. 8. Znajomość i stosowanie markerów stanu odżywienia. |
| Udzielanie porad dietetycznych i prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie żywienia (sanatorium, szpital, oddział szpitala, poradnia dietetyczna, dom opieki) 2 dni robocze | | | | | |
| 1. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów indywidualnie i grupowo. 2. Udział w prelekcjach promujących zdrowe odżywianie. 3. Kontakt z rodziną pacjentów i opiekunami. 4. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej w podmiotach leczniczych oraz w zakładach żywienia zbiorowego. | Multimedia, programy komputerowe, prezentacje multimedialne propagujące promocję zdrowia, czasopisma branżowe, katalogi, wzory dokumentacji żywieniowej, | W/BHP/4,5 W/BHP 7, 8, 9, 10 W/PDG/2 W/PDG/9 W/KPS/1, 2, 3, 4,5, W/KPS/ 6, 7 W/OMZ/1, 2, 3, 4, W/OMZ/ 5, 6 PKZ(Z.a)/1 PKZ(Z.a)/4 PKZ(Z.a)/11, 12,13, PKZ(Z.a)/14, 15,16 Z.16/IV/1, 2,3,4,5,6 Z.16/IV/7,8,9, 10,11 Z.16/IV/12,13 ,14, Z.16/IV/15 Z.16/III/8, 10 | EP/1/1.1, EP/1/1.2 EP/1/1.3 EP/1/1.4 EP/1/1.5 EP/1/1.6 EPr/1 EPr/2 EPr/3 EPr/4 EPr/5 EPr/6 EPr/7 EPr/8 | | 1. Określenie roli i zadań instytucji zajmujących się żywieniem człowieka. 2. Umiejętność udzielanie porad osobom chorym w doborze diet. 3. Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia. 4. Określenie błędów żywieniowych i rozpoznawanie skutków nieprawidłowego żywienia. 5. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia. 6. Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie. |



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

| | | | | | |
|--|--|--|--|-----------|--|
| | | | | Z.16/II/9 | |
|--|--|--|--|-----------|--|

VI. Miejsce odbywania praktyk zawodowych dla dietetyka.

Program praktyk może być realizowany we wszystkich obiektach świadczących usługi gastronomiczne, gdzie konieczne jest stosowanie diety oraz poradniach. Szczegółowe wskazania do realizacji zawarte zostały w Tabeli 5. *Program praktyki zawodowej*, gdzie w nawiasach określono miejsce przeprowadzenia praktyk.