



PROGRAM STAŻU SZKOLENIOWEGO DLA NAUCZYCIELI W ZAWODZIE DIETETYK

Symbol cyfrowy 321 [11]



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

Spis treści

Wprowadzenie

I. Założenia programowo-organizacyjne stażu.

1. Charakterystyka zawodu - DIETETYK.
2. Organizacja stażu.
 - 2.1. Wymiar stażu.
 - 2.2. Plan stażu.
 - 2.3. Regulamin stażu.
 - 2.4. Dokumentacja stażu.

II. Planowany przebieg stażu.

Moduł I – Szpital ...- kuchnia szpitalna

1. Cele stażu.
2. Zakres pracy/ obserwacji.

Moduł II – Gabinet dietetyczny poradni ogólnej

1. Cele stażu.
2. Zakres pracy/ obserwacji.

Moduł III – Pracownia komputerowa

1. Cele stażu.
2. Zakres pracy/obserwacji

Moduł IV – Sala wykładowa

1. Cele stażu.
2. Zakres pracy/obserwacji.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

Wprowadzenie

Program stażu szkoleniowego dla nauczycieli zawodu dietetyk został napisany w celu stworzenia warunków do pogłębienia przez nich swojej dotychczasowej wiedzy i umiejętności praktycznych. Daje on możliwości zapoznania się z obsługą najnowszych programów komputerowych oraz analizatorów składu ciała, które usprawniają pracę dietetyka, a także poszerzenia swojej wiedzy w zakresie nauk związanych z żywieniem.

W trakcie praktyki słuchacze będą mieli możliwość bezpośredniej obserwacji lub praktyki w różnych, przyszłych miejscach pracy ich uczniów. Pozwoli to nauczycielom zawodu na zweryfikowanie swych dotychczasowych działań dydaktycznych, co spowoduje lepsze przygotowanie przyszłych analityków do pracy zawodowej. Oprócz tego program daje możliwości poszerzania swoich zainteresowań indywidualnych oraz wynikających ze specyfiki wykonywanego zawodu.

I. Założenia programowo-organizacyjne stażu.

1. Dietetyk – charakterystyka zawodu

Dietetyk jest interdyscyplinarnym specjalistą do spraw żywienia, zarówno w przypadku żywienia jednostkowego jak również zbiorowego. W swojej pracy skupia się od na badaniu produktów żywnościowych, ocenie ich jakości, wartości zdrowotnych i odżywczych. Zakres jego umiejętności obejmuje również prowadzenie badań pod kątem przygotowywania potraw bez utraty ich wartości odżywczych. Dietetyk zajmuje się prawidłowym i racjonalnym odżywianiem, zwłaszcza w czasie choroby i w specjalnych stanach organizmu ludzkiego. Posiada także wiedzę o reakcjach organizmu na przyjmowane pokarmy.

Dietetyk ocenia wpływ konkretnych produktów spożywczych na ludzki organizm w zależności od wieku, trybu życia i stanu zdrowia, zajmuje się doбором odpowiednich składników tworzących specjalne diety.

Dietetyk dysponuje również podstawową wiedzą z zakresu psychologii, obejmującą takie zagadnienia jak podłoże zaburzeń odżywiania czy motywowanie klientów podczas procesu zmiany nawyków żywieniowych.

Podczas swojej pracy dietetyk posługuje się analizatorami masy ciała oraz specjalistycznym oprogramowaniem służącym do wyliczania wartości odżywczej i składu spożywanej diety lub do planowania diety.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

2. Organizacja stażu.

2.1 Wymiar stażu:

- 22 godzin w placówce wymienionej w module I.
- 19,5 godzin w placówce wymienionej w module II.
- 21,5 godzin w placówce wymienionej w module III.
- 17 godzin w placówce wymienionej w module IV.

2.2. Plan stażu:

Moduł	Nazwa placówki	Odziały/działy/wydziały, w których odbędzie się praktyka	Liczba godzin	Termin
Moduł I	Szpital	Kuchnia szpitalna	24	
Moduł II	Poradnia ogólna	Gabinet dietetyczny	16	
Moduł III	Pracownia komputerowa		24	
Moduł IV	Sala wykładowa		16	
razem			80 godzin	

2.3. Regulamin stażu:

Regulamin stażu jest załącznikiem do niniejszego programu.

2.4. Dokumentacja stażu:

Uczestnicy dokumentują przebieg stażu w formie dziennika. Zapisy dokonywane w dzienniku będą uwzględniały termin i miejsce odbywania stażu, jego czas i spostrzeżenia uczestnika związane z odbywanymi zajęciami. Realizacja stażu w każdej placówce powinna być potwierdzona przez pracownika placówki – opiekuna stażu.

MODUŁ I

PLACÓWKA STAŻOWA - Szpital.../dział żywienia

Przed rozpoczęciem praktyki słuchacz powinien zapoznać się z celem i regulaminem praktyki.

Cele ogólne praktyki zawodowej:

- Zdobywanie przez nauczycieli zawodu wiedzy praktycznej, a tym samym zwiększenie skuteczności procesu nauczania przedmiotów zawodowych i dostosowanie ich do współczesnego rynku pracy.
- Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
- Zapoznanie się ze standardami pracy dietetyka w jednostkach szpitalnych.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

W wyniku procesu kształcenia podczas praktyki uczestnik powinien umieć:

- Prowadzić niezbędną dokumentację.
- Układać jadłospisy.
- Wykonywać zestawienia diet.
- Obliczać kaloryczność i wartości posiłków.
- Kontrolować jakość przygotowywanych posiłków.
- Koordynować pracę dotyczącą żywienia w szpitalu we współpracy z magazynierami i szefem kuchni.

L.p.	Temat zajęć	Zakres pracy, obserwacji	Liczba godzin
1.	Program zajęć.	Określić cele i program stażu zawodowego oraz stosowane kryteria zaliczenia stażu.	2
2.	Przygotowanie i prowadzenie dokumentacji.	Znać rodzaje dokumentacji prowadzonej w szpitalnym dziale żywienia.	3
3.	Układanie jadłospisów.	Wybierać najwartościowsze odżywczo produkty, z uwzględnieniem możliwości ekonomicznych i dostępnego asortymentu artykułów żywnościowych.	4
4.	Zestawienia diet.	Wykonywać zestawienia diet pacjentów szpitala.	5
5.	Kontrola jakości posiłków.	Zapoznanie się z branżowym systemem kontroli jakości HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) i sposobami jego wdrażania.	5
6.	Obliczanie kaloryczności i wartości posiłków.	Obliczać kaloryczność posiłków z wykorzystaniem kalorymetru. Obliczać wartość odżywczą posiłków.	3
7.	Struktura i organizacja.	Znać strukturę pracy w szpitalu w zakresie dietetyki.	2
razem			24

MODUŁ II

PLACÓWKA STAŻOWA - Poradnia ogólna/Gabinet dietetyczny

Przed rozpoczęciem praktyki słuchacz powinien zapoznać się z celem i regulaminem praktyki.

Cele ogólne praktyki zawodowej:

- Zdobywanie przez nauczycieli zawodu wiedzy praktycznej, a tym samym zwiększenie skuteczności procesu nauczania przedmiotów zawodowych i dostosowanie ich do współczesnego rynku pracy.
- Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
- Pobudzenie do kształcenia ustawicznego.
- Praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu żywienia w typowych i nietypowych przypadkach.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

W wyniku procesu kształcenia podczas praktyki uczestnik powinien umieć:

- Określić strukturę organizacyjną placówki.
- Przeprowadzać wywiad żywieniowy.
- Układać diety dla osób chorych na cukrzycę, osteoporozę i anemię.
- Układać diety dla sportowców.
- Znać podstawy promocji własnego gabinetu dietetycznego.

L.p.	Temat zajęć	Zakres pracy, obserwacji	Liczba godzin
1.	Program zajęć.	Określić cele i program stażu zawodowego oraz stosowane kryteria zaliczenia stażu.	1
2.	Obszar, struktura i działanie w zakresie dietetyki w poradni ogólnej.	Znać strukturę i organizację dietetyki w poradni ogólnej.	2
3.	Wywiad żywieniowy.	Przeprowadzać wywiad żywieniowy	3
4.	Choroby klienta a dieta.	Znać podstawowe choroby dietozależne. Układać diety dla osób chorych na cukrzycę, osteoporozę, anemię.	2
5.	Odchudzanie.	Układać jadłospisy dla osób odchudzających się z zachowaniem zasad zdrowego żywienia.	3
6.	Odżywianie sportowców.	Znać podstawy układania jadłospisów dla sportowców wyczynowych i osób o dużej aktywności fizycznej.	3
7.	Marketing.	Znać podstawowe metody promocji gabinetu dietetycznego.	2
razem			16

MODUŁ III

PLACÓWKA STAŻOWA - pracownia komputerowa.

Przed rozpoczęciem praktyki słuchacz powinien zapoznać się z celem i regulaminem praktyki.

Cele ogólne praktyki zawodowej:

- Zdobywanie przez nauczycieli zawodu wiedzy praktycznej, a tym samym zwiększenie skuteczności procesu nauczania przedmiotów zawodowych i dostosowanie ich do współczesnego rynku pracy.
- Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
- Zapoznanie się z nowoczesnym oprogramowaniem usprawniającym pracę dietetyka.

W wyniku procesu kształcenia podczas praktyki uczestnik powinien umieć:

- Znać najnowsze programy komputerowe wspomagające pracę dietetyka, tj. DIETETYK i DIETA 4.0 lub podobne.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

DIETETYK:

- Wprowadzać skrócone dane pacjenta oraz wybrane wyniki badań lekarskich surowicy krwi.
- Korzystać z bazy danych produktów i potraw dla diety bezglutenowej oraz podstawowej diety szpitalnej.
- Układać i obliczać wartości odżywcze diet przy zastosowaniu ww. baz danych z podziałem na posiłki.
- Wyszukiwać odpowiednie produkty za pomocą filtrów.
- drukować wartości energetyczne i odżywcze ułożonych diet.

DIETA 4.0

- Wyliczać wartość odżywczą i skład spożywanej diety.
- Planować diety.
- Korzystać z komputerowej bazy danych: Tabel Wartości Odżywczej Produktów Spożywczych i Potraw.
- Korzystać z analizatorów składu ciała.

L.p.	Temat zajęć	Zakres pracy, obserwacji	Liczba godzin
1.	Program zajęć.	Określić cele i program stażu zawodowego oraz stosowane kryteria zaliczenia stażu.	1
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w pracowni komputerowej.	Znać podstawowe zasady BHP w pracowni komputerowej.	2
3.	Zapoznanie się z oprogramowaniem komputerowym dedykowanym dla dietetyków: program DIETETYK.	Za pośrednictwem programu: oceniać wartość odżywczą diet w żywieniu szpitalnym, korzystać z dostępnych baz danych, wprowadzać dane.	6



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

4.	Zapoznanie się z oprogramowaniem komputerowym dedykowanym dla dietetyków: program DIETA 4.0.	Za pośrednictwem programu wyliczać wartości odżywcze i skład spożywanej diety oraz planować diety.	5
5.	Zapoznanie się z komputerową bazą danych: Tabele Wartości Odżywczej Produktów Spożywczych i Potraw.	Znać interfejs bazy oraz biegle z niej korzystać.	5
6.	Analizatory składu ciała.	Znać dostępne na rynku analizy składu ciała i podstawy ich obsługi.	5
razem			24

MODUŁ IV

PLACÓWKA STAŻOWA - sala wykładowa

Przed rozpoczęciem praktyki słuchacz powinien zapoznać się z celem i regulaminem praktyki.

Cele ogólne praktyki zawodowej:

- Zdobywanie przez nauczycieli zawodu wiedzy praktycznej, a tym samym zwiększenie skuteczności procesu nauczania przedmiotów zawodowych i dostosowanie ich do współczesnego rynku pracy.
- Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
- Zapoznanie się z najnowszymi wiadomościami z zakresu psychodietetyki, nurtigenomiki i innych nauk związanych z żywieniem.

W wyniku procesu kształcenia podczas praktyki uczestnik powinien umieć:

- Wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu psychologii, dotyczącą zaburzeń odżywiania i chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem, takich jak: miażdżyca, cukrzyca, otyłość, niedokrwienność, choroba serca, nadciśnienie tętnicze, choroby nowotworowe, a także anoreksja, bulimia i inne zaburzenia łaknienia.
- Znać podstawowych technik motywacyjnych w leczeniu dietetycznym.
- Skonstruować programy dietetyczne dla dzieci, ludzi młodych i osób w starszym wieku.
- Posługiwać się najnowszą wiedzą z zakresu nutrygenomiki.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dietetyk

L.p.	Temat zajęć	Zakres pracy, obserwacji	Liczba godzin
1.	Program zajęć, kryteria oceny.	Określić cele i program praktyk zawodowych oraz stosowane kryteria oceny.	1
2.	Zaburzenia odżywiania oraz choroby związane z niewłaściwym odżywianiem.	Znać inne, niż tylko somatyczne, przyczyny zaburzeń odżywiania i chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem.	5
3.	Motywacja w leczeniu dietetycznym.	Znać podstawy technik motywacyjnych w leczeniu dietetycznym.	4
4.	Programy dietetyczne dla wybranych grup populacyjnych.	Konstruować programy dietetyczne dla dzieci, ludzi młodych i osób w starszym wieku.	4
5.	Żywność a ludzki genom.	Znać najnowsze wiadomości z zakresu nutrigenomiki oraz koncepcję indywidualnego doboru żywienia.	2
razem			16



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego