

Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej
Departament Rynku Pracy



Europejski Fundusz Społeczny
SPO ROZWÓJ ZASOBÓW LUDZKICH



KRAJOWY STANDARD
KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Dietetyk
(321401)

Technicy i inny średni personel



Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej

Sektorowy Program Operacyjny Rozwój Zasobów Ludzkich, projekt „Opracowanie i upowszechnienie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”.

KRAJOWY STANDARD KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

Dietetyk (321401)

Autorzy

- **mgr Krzysztof Rogalski**
Demos Polska, Warszawa
- **mgr Ernest Balcerowski**
Inter-Solar Sp. z o.o., Brzeziny

Konsultant ds. metodologii

- **Ewa Dziedzic-Rogalska**
Inter-Solar Sp. z o.o., Brzeziny

Recenzenci

- **dr inż. Joanna Bajerska**
Katedra Higieny Żywnienia Człowieka, Akademia Rolnicza, Poznań
- **mgr inż. Zenobia Zielińska**
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4, Łódź

Ewaluatorzy zewnętrzni

- **Piotr Zduńczyk**
PB GASTRO s.c., Warszawa
- **Joanna Iżycka**
Hotel Lord, Warszawa
- **Hanna Giżyńska**
Szkoła Policealna nr 13, Warszawa

Komisja zatwierdzająca

- **inż. Witold Ignatowski** – przewodniczący
Hotele De Silva Sp. z o.o., Warszawa
- **Elżbieta Czakiert**
Orbis S.A. Oddział Hotel Patria, Częstochowa
- **mgr Maria Radecka-Mikulicz**
Hotel Holiday Inn Azure, Gdańsk
- **mgr Arkadiusz Kawecki**
Orbis S.A. (centrala), Warszawa
- **mgr Michał Gawryszczak**
Konfederacja Pracodawców Polskich, Warszawa

© Copyright by Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, 2007
ISBN 978-83-7204-503-4 [200]



Wydawnictwo Instytutu Technologii Eksploatacji – PIB
26-600 Radom, ul. K. Pułaskiego 6/10, tel. (048) 364-42-41, fax (048) 364-47-65
e-mail: instytut@itee.radom.pl <http://www.itee.radom.pl>

SPIS TREŚCI

Wstęp	4
1. Podstawy prawne wykonywania zawodu	9
2. Syntetyczny opis zawodu	9
3. Stanowiska pracy	10
4. Zadania zawodowe	10
5. Składowe kwalifikacji zawodowych.....	11
6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych.....	11
7. Kwalifikacje ponadzawodowe	12
8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu	13

Wstęp

Gospodarka oparta na wiedzy i współczesny rynek pracy potrzebują instrumentów wspierających rozwój zasobów ludzkich. W związku z tym duże nadzieje wiąże się z ustanowieniem norm kwalifikacyjnych, które pozwoliłyby z jednej strony zwiększyć przejrzystość kwalifikacji zawodowych potrzebnych gospodarce, a z drugiej strony mogłyby być wykorzystywane do poprawy jakości kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym.

Podstawę prawną tworzenia w Polsce systemu krajowych standardów kwalifikacji zawodowych stanowi Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2004 r. Nr 99, poz. 1001 z późn. zm.), w której określono m.in. (Art. 4), że:

„...Minister właściwy do spraw pracy realizuje zadania na rzecz rynku pracy przez dążenie do uzyskania wysokiego poziomu i rozwoju zasobów ludzkich, w szczególności przez:

- prowadzenie badań i analiz rynku pracy,*
- ustalanie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy,*
- koordynowanie opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych dla zawodów występujących w klasyfikacji zawodów i specjalności oraz prowadzenie baz danych o standardach kwalifikacji...”*

W Polsce nadzorem i koordynacją opracowywania standardów kwalifikacji zawodowych o randze krajowej zajmuje się Departament Rynku Pracy Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej. Będą one uaktualniane okresowo w miarę potrzeb i zmian w wykonywaniu zawodu.

Zbiór sukcesywnie opracowywanych krajowych standardów kwalifikacji zawodowych jest udostępniany w internetowej bazie danych, założonej na serwerze Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej <http://www.standardyiszkolenia.praca.gov.pl>.

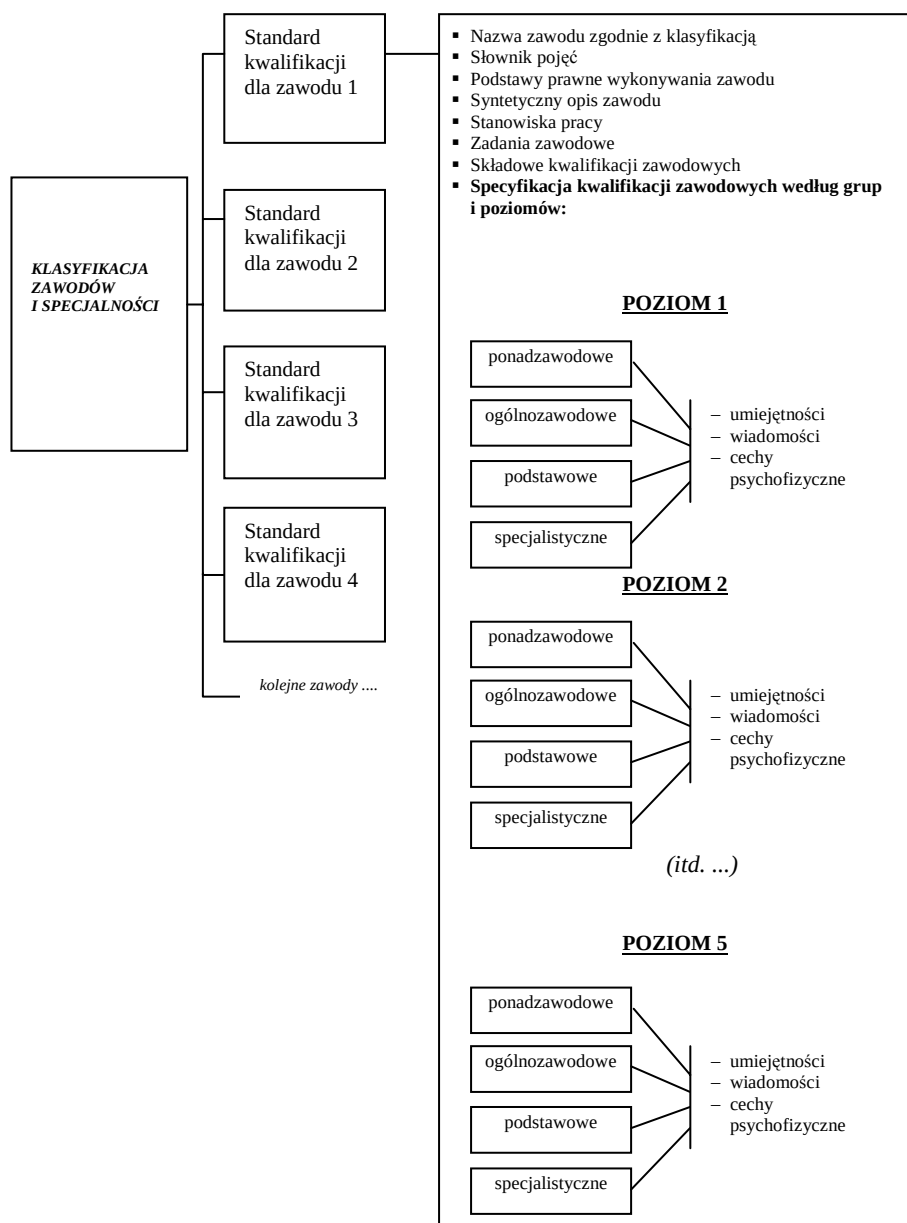
Opis standardu zawiera następujące elementy:

1. **Podstawy prawne** wykonywania zawodu (zawierają przepisy związane ściśle z wykonywaniem zawodu).
2. Syntetyczny **opis zawodu**.
3. Wykaz **stanowisk pracy** z przyporządkowaniem do pięciu poziomów kwalifikacji.
4. Wykaz **zadań zawodowych**.
5. Wykaz **składowych kwalifikacji zawodowych**.
6. Zbiory **umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych** pracownika przyporządkowane do:
 - pięciu **poziomów kwalifikacji zawodowych**,
 - grup kwalifikacji: **ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych**.

W obecnym stanie prawnym standardy kwalifikacji zawodowych nie są obligatoryjnym dokumentem. Aktualnie opracowane standardy funkcjonują na zasadzie dokumentu rekomendowanego przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej i mogą być wykorzystywane przez zainteresowane osoby i instytucje do różnych celów, np. poradnictwa zawodowego, dostosowania ofert pracy do kwalifikacji

osób poszukujących pracy, oceny „luki kwalifikacyjnej” osób bezrobotnych i poszukujących pracy, opracowania programów staży i praktyk zawodowych w ramach przygotowania zawodowego, przygotowania podstaw programowych kształcenia w zawodzie, programów kształcenia i doskonalenia zawodowego.

Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych przedstawia rys. 1.



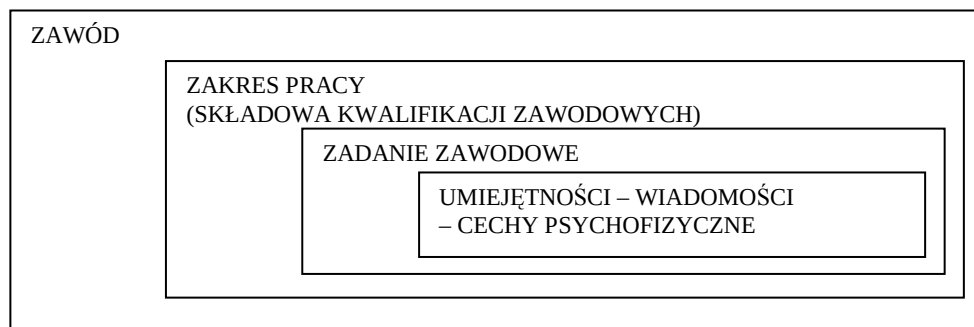
Rys. 1. Model krajowych standardów kwalifikacji zawodowych

* * *

Krajowy standard kwalifikacji zawodowych powstaje w oparciu o analizę zawodu, która polega na wyodrębnieniu **zakresów pracy** w zawodzie oraz typowych **zadań zawodowych Z-n** ($n = 1, 2, 3 \dots$). Przyjęto, że zakres pracy ma odpowiadać potrzebom rynku pracy, tzn. powinna istnieć możliwość zatrudnienia pracownika w danym zakresie pracy, na jednym lub kilku stanowiskach. Zakresom prac przyporządkowano tzw. **składowe kwalifikacji zawodowych K-i** ($i = 1, 2, 3 \dots$). Każdej składowej kwalifikacji zawodowych przyporządkowano co najmniej jedno (najczęściej kilka) zadań zawodowych. Korelację między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych przedstawia tabela 2 opisu standardu.

W kolejnym kroku analizy każde zadanie zawodowe rozpisane zostało na zbiory: umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych. W grupie kwalifikacji podstawowych dla zawodu i specjalistycznych poszczególnym umiejętnościom, wiadomościom i cechom psychofizycznym przyporządkowano oznaczenia tych składowych kwalifikacji zawodowych K-i, w których dana umiejętność, wiadomość i cecha jest wykorzystywana. W grupie kwalifikacji ogólnozawodowych i ponadzawodowych nie indeksuje się umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych symbolami K-i, gdyż z definicji są one przypisane do wszystkich składowych kwalifikacji zawodowych K-i.

Rysunek 2 przedstawia etapy analizy zawodu.



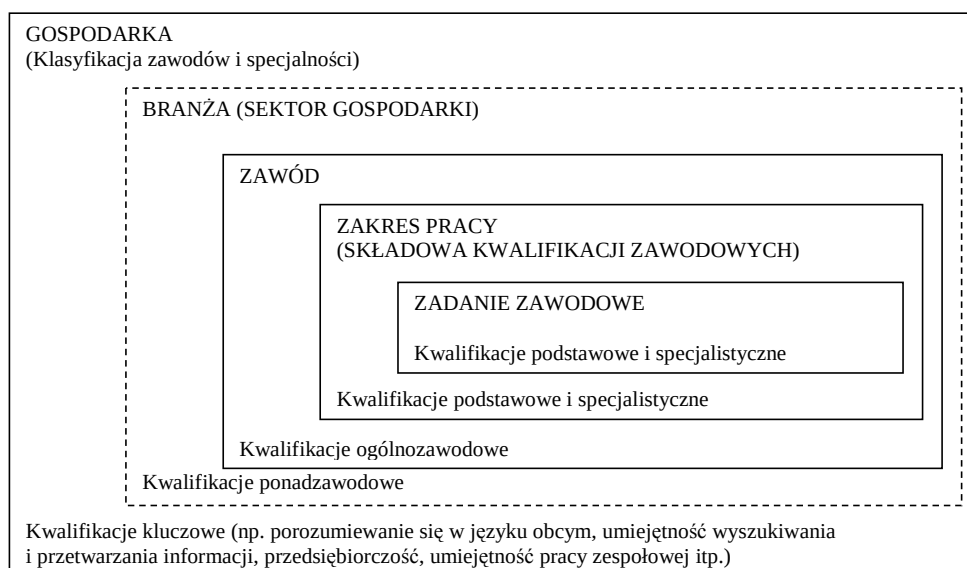
Rys. 2. Etapy analizy zawodu

Zbiory umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych przypisane zostały do czterech grup kwalifikacji: ponadzawodowych, ogólnozawodowych, podstawowych dla zawodu i specjalistycznych, które różnią się zasięgiem i stopniem ogólności.

Kwalifikacje ponadzawodowe opisane są zbiorami umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych wspólnych dla branży lub sektora gospodarki, w której zawód funkcjonuje (np. branża budowlana, informatyczna). Kwalifikacje ponadzawodowe obejmują także kwalifikacje kluczowe, które definiuje się jako wspólne dla wszystkich zawodów. **Kwalifikacje ogólnozawodowe** są wspólne dla wszystkich zakresów pracy w zawodzie, czyli dla tzw. składowych kwalifikacji

zawodowych K-i. **Kwalifikacje podstawowe** dla zawodu są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych. **Kwalifikacje specjalistyczne** także są charakterystyczne dla jednej lub kilku (ale nie wszystkich) składowych kwalifikacji zawodowych, ale ponadto są to umiejętności, wiadomości i cechy psychofizyczne rzadziej występujące w zawodzie, które wykonuje stosunkowo mała grupa pracowników wyspecjalizowanych w dość wąskiej działalności w ramach zawodu. Rysunek 3 przedstawia zasięg poszczególnych rodzajów kwalifikacji zawodowych.

W Krajowym Standardzie Kwalifikacji Zawodowych zdefiniowano **pięć poziomów kwalifikacji**. Uporządkowanie kwalifikacji zawodowych według poziomów ma na celu ukazanie złożoności pracy, stopnia trudności i ponoszonej odpowiedzialności. Zasadą było niemieszanie ze sobą dwóch kwestii: wykształcenia towarzyszącego zdobywaniu kwalifikacji zawodowych oraz umiejętności wymaganych do wykonywania pracy na typowych stanowiskach pracy w zakładach pracy. Przyjęto nadrzędność wymagań stawianych pracownikom na stanowiskach pracy nad wymaganiami określonymi w podstawach programowych kształcenia w zawodzie i wynikającymi z nich wymaganiami programów nauczania oraz wymaganiami zewnętrznych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.



Rys. 3. Zasięg rodzajów kwalifikacji zawodowych

Na **poziomie pierwszym** umieszcza się umiejętności towarzyszące pracom prostym, rutynowym, wykonywanym pod kierunkiem i pod kontrolą przełożonego. Najczęściej jest to praca wykonywana indywidualnie. Do wykonywania pracy na poziomie pierwszym wystarcza przyuczenie. Osoba wykonująca pracę ponosi za nią indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

Poziom drugi wymaga samodzielności i samokontroli przy wykonywaniu typowych zadań zawodowych. Pracownik potrafi pracować w zespole pod nadzorem kierownika zespołu. Ponosi indywidualną odpowiedzialność za działania zawinione.

Na poziomie trzecim kwalifikacji zawodowych pracuje pracownik, który wykonuje złożone zadania zawodowe. Złożoność zadań generuje konieczność posiadania umiejętności rozwiązywania nietypowych problemów towarzyszących pracy. Pracownik potrafi kierować małym, kilku- lub kilkunastoosobowym zespołem pracowników. Ponosi odpowiedzialność zarówno za skutki własnych działań, jak i za działania kierowanego przez siebie zespołu.

Poziom czwarty wymaga od pracownika umiejętności wykonywania wielu różnorodnych, często skomplikowanych i problemowych zadań zawodowych. Zadania te mają charakter techniczny, organizacyjny i specjalistyczny oraz wymagają samodzielności powiązanej z poczuciem ponoszenia wysokiej osobistej odpowiedzialności. Pracownik musi potrafić kierować zespołami średniej i dużej liczebności, od kilkunastu do kilkudziesięciu osób, podzielonymi na podzespoły.

Poziom piąty reprezentują pracownicy, którzy kierują organizacjami i podejmują decyzje o znaczeniu strategicznym. Potrafią diagnozować, analizować i prognozować złożoną sytuację gospodarczą i ekonomiczną oraz wdrażać swoje pomysły do praktyki organizacyjnej i gospodarczej. Są w pełni samodzielni, działający w sytuacjach przeważnie problemowych, ponoszący odpowiedzialność i ryzyko wynikające z podejmowanych decyzji i działań. Pracownicy ci ponoszą także odpowiedzialność za bezpieczeństwo i rozwój zawodowy podległych im osób i całej organizacji.

1. Podstawy prawne wykonywania zawodu¹

- Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o wolności gospodarczej (Dz. U. z 2004 r. Nr 173, poz. 1807).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225).
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851).
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139/1 z dnia 30 kwietnia 2004 r. Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, t. 34, s. 319).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2007 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 338/4 z dnia 13 listopada 2004 r., s. 4).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz. U. z 2006 r. Nr 25, poz. 191).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006 r. w sprawie wykazu prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przenoszenia zakażenia na inne osoby (Dz. U. z 2006 r. Nr 133, poz. 236).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2004 r. Nr 104, poz. 1094).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie suplementów diety (Dz. U. z 2003 r. Nr 27, poz. 179).

2. Syntetyczny opis zawodu

Dietetyk udziela porad i konsultacji w zakresie racjonalnego żywienia zarówno dla osób (klientów) indywidualnych, jak i zbiorowych (instytucjonalnych), takich jak: publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, sanatoria i uzdrowiska, znajdujące się w nich placówki zbiorowego żywienia, restauracje i tym podobne.

Dietetyk nadzoruje proces produkcyjny żywności i monitoruje jego zgodność z recepturą. Przeprowadza również próby laboratoryjne oraz nadzoruje i kontroluje pomiary laboratoryjne współpracowników i podwładnych. Czyni tak w celu zbadania wartości dietetycznej potraw, prawidłowości zastosowanych receptur oraz zachowania norm racjonalnego żywienia. Może być również, na niektórych stanowiskach pracy, bezpośrednio lub pośrednio, odpowiedzialny za przestrzeganie norm określonych wymogami aktów prawnych i rozporządzeń, w tym między innymi

¹ Stan prawny na dzień 30 czerwca 2007 r.

procedur wynikających z Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Wiele z zaleceń dietetyka podlega regulacji zgodnie z ustawodawstwem polskim oraz UE. Pamiętać również należy, iż porady i zalecenia dietetyka nie są zaleceniami równie wiążącymi jak wskazówki lekarskie, a w uzasadnionych przypadkach porady jego wymagają specjalistycznej konsultacji lekarskiej.

Typowymi dla tego zawodu stanowiskami pracy są: dietetyk lub dietetyk-specjalista. Dietetyk również może prowadzić samodzielny gabinet i prywatną praktykę, połączoną niekiedy z wykonywaniem innego zawodu, np. kosmetologa. Zawód dietetyka nie jest więc zawodem wykonywanym na zasadach wyłączności, tak jak zawód lekarza lub biegłego rewidenta.

3. Stanowiska pracy

Tabela 1. Przyporządkowanie stanowisk pracy do poziomów kwalifikacji zawodowych

Poziom kwalifikacji zawodowych	Typowe stanowiska pracy	UWAGI
1	*)	
2	*)	
3	– Dietetyk. – Dietetyk w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej. – Dietetyk w placówkach uzdrowiskowych i wypoczynkowych. – Dietetyk w placówkach gastronomicznych. – Dietetyk w zakładach produkujących żywność.	
4	*)	
5	*)	

*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

4. Zadania zawodowe

- Z-1. Opracowywanie receptur diet dla dzieci i dorosłych zarówno osób zdrowych, jak i chorych.
- Z-2. Opracowywanie jadłospisów zarówno dietetycznych, jak i specjalistycznych.
- Z-3. Opracowywanie diet indywidualnych dla dzieci i dorosłych zarówno zdrowych, jak i chorych.
- Z-4. Sporządzanie kalkulacji cenowej opracowanych jadłospisów i diet.
- Z-5. Organizowanie procesu produkcyjnego potraw dietetycznych.
- Z-6. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej w zakładzie gastronomicznym.
- Z-7. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej.
- Z-8. Organizacja własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

- Z-9. Kierowanie procesem prawidłowego przyrządzania potraw dietetycznych przez zespół pracowników.
- Z-10. Współpraca z innymi działami przedsiębiorstwa w zakresie zapewnienia warunków niezbędnych dla prawidłowego prowadzenia procesu produkcji żywności dietetycznej.
- Z-11. Współpraca z pozostałymi działami przedsiębiorstwa w zakresie zapewnienia właściwego wykonania dietetycznej usługi żywieniowej.
- Z-12. Kierowanie zespołem dietetyków lub pracowników dietetyki.
- Z-13. Kontrola i nadzór jakości wykonania potraw – organoleptyczna i laboratoryjna.
- Z-14. Udzielanie porad dietetycznych i prowadzenie edukacji żywieniowej.
- Z-15. Kontrola i nadzór stanu higienicznego miejsca przygotowania potraw.
- Z-16. Kontrola wyników i nadzór pomiarów organoleptycznych i laboratoryjnych dokonywanych przez dietetyków i pracowników podległych.

5. Składowe kwalifikacji zawodowych

- K-1. Ocena wartości dietetycznej i kalorycznej potraw i ich składników.
- K-2. Przygotowywanie dokumentacji związanej z dietetyką, w tym statystycznej i raportującej.
- K-3. Stosowanie i przestrzeganie stosowania procedur HACCP.
- K-4. Kontrolowanie przestrzegania standardów jakości produktów gastronomicznych.
- K-5. Dokonywanie i kontrola pomiarów laboratoryjnych.

6. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Tabela 2. Korelacja między zadaniami zawodowymi a składowymi kwalifikacji zawodowych

Zadania zawodowe	Składowe kwalifikacji zawodowych				
	K-1	K-2	K-3	K-4	K-5
Z-1	X	X			X
Z-2	X	X			X
Z-3	X	X	X	X	X
Z-4	X	X	X		X
Z-5	X	X	X	X	X
Z-6	X	X	X	X	X
Z-7	X	X	X	X	X
Z-8	X	X	X	X	X
Z-9	X	X	X	X	X
Z-10	X	X	X	X	X
Z-11	X	X	X	X	X
Z-12	X	X	X	X	
Z-13	X	X	X	X	X
Z-14	X	X	X	X	X
Z-15	X	X			X
Z-16	X	X	X	X	X

7. Kwalifikacje ponadzawodowe

UWAGA: Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych.

Tabela 3. Przyporządkowanie kwalifikacji ponadzawodowych do poziomów kwalifikacji

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
UMIEJĘTNOŚCI	
1	*)
2	*)
3	– Prowadzi dokumentację żywieniową zgodnie z wymogami stawianymi przedsiębiorstwu. – Stosuje przepisy i regulacje wewnętrzne dotyczące prowadzenia prawidłowej dokumentacji, ze szczególnym uwzględnieniem dokumentacji żywieniowej. – Ocenia stan pomieszczeń i urządzeń. – Analizuje wydarzenia w zakresie dokumentowania produkcji żywieniowej. – Organizuje stanowisko pracy w zgodności z normami bhp, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz wytycznymi wewnątrzzakładowymi. – Zarządza efektywnie zespołem ludzkim. – Kontroluje jakość wykonania potrawy gotowej. – Ocenia organoleptycznie składniki potraw gotowych. – Ocenia organoleptycznie potrawy gotowe. – Formułuje alternatywne rozwiązania w zakresie wymagań zgłoszonych przez klienta lub przez własne kierownictwo (przedsiębiorstwo). – Jasno formułuje wypowiedzi w zakresie poleceń służbowych i kierowania ludźmi.
4	*)
5	*)
WIADOMOŚCI	
1	*)
2	*)
3	– Podstawy fizjologii człowieka. – Procedury HACCP. – Kalkulacje kosztów. – Zasady bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska. – Podstawy ergonomii. – Podstawy teorii zarządzania zasobami ludzkimi. – Podstawy rachunkowości i księgowości. – Podstawy organizacji przedsiębiorstwa.
4	*)
5	*)
CECHY PSYCHOFIZYCZNE	
1	*)
2	*)
3	– Wrażliwość węchowa. – Czucie smakowe. – Koncentracja uwagi. – Zdolności analityczne. – Zdolności kierownicze.

Poziom kwalifikacji zawodowych	Kwalifikacje ponadzawodowe
	– Zdolność współpracy w zespole. – Uzdolnienia organizacyjne. – Rozumowanie logiczne. – Łatwość wypowiadania się w mowie i piśmie. – Odpowiedzialność za innych. – Dokładność. – Rzetelność i sumienność.
4	*)
5	*)

*) Nie zidentyfikowano w badaniach.

8. Specyfikacja kwalifikacji ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu

UWAGA: Kwalifikacje na poziomie wyższym zawierają kwalifikacje z poziomów niższych.

POZIOM 1

– Nie zidentyfikowano.

POZIOM 2

– Nie zidentyfikowano.

POZIOM 3

Kwalifikacje ogólnozawodowe

Umiejętności

- Ocenia wartości kaloryczne potraw i zestawów potraw.
- Ustala zawartość i skład jadłospisów ze zleceniodawcami.
- Opracowuje diety indywidualne dla osób zdrowych i chorych zarówno dorosłych, jak i dzieci.
- Przekazuje informacje na temat diet i racjonalnego żywienia.
- Formułuje wnioski co do zawartości indywidualnej optymalnej diety na podstawie wywiadu.
- Przelicza ceny usługi zgodnie ze zmieniającymi się potrzebami własnego przedsiębiorstwa lub klienta.

Wiadomości

- Podstawy technologii żywienia.
- Zasady racjonalnego żywienia.
- Wartości kaloryczne potraw i ich składników.
- Ceny rynkowe poszczególnych składników diety.

Cechy psychofizyczne

- Uzdolnienia rachunkowe.
- Wrażliwość estetyczna.
- Systematyczność.
- Samodzielność.
- Gotowość do wprowadzania zmian.
- Elastyczność i otwartość na zmiany.
- Odpowiedzialność.
- Komunikatywność.
- Kreatywność.

Kwalifikacje podstawowe dla zawodu

Umiejętności

- Tworzy receptury diet z przeznaczeniem zarówno dla osób zdrowych, jak i chorych (K-1, K-2).
- Analizuje potrzeby własnego przedsiębiorstwa lub klienta w zakresie rozwiązań recepturowych (K-1, K-2).
- Opracowuje jadłospisy, w tym jadłospisy dietetyczne i tematyczne (K-1, K-2).
- Wykonuje wielowariantowe kalkulacje cenowe jadłospisów i zestawów potraw (K-2).
- Oblicza kaloryczność i wartość odżywczą potraw i posiłków (K-1, K-2).
- Przygotowuje próbki laboratoryjne (K-5).

Wiadomości

- Normy żywieniowe (K-1, K-5).
- Normy dokumentacyjne w zakresie produkcji i przetwórstwa żywności (K-2).
- Szczególne przepisy dotyczące obowiązku dokumentowania składu i gramatury potraw i produktów żywnościowych (K-2).
- Procedury laboratoryjne (K-5).

Cechy psychofizyczne

- Sprawność manualna (K-4, K-5).
- Zamiłowanie do ładu i porządku (K-2, K-3, K-4).
- Dobra pamięć (K-1, K-2, K-5).
- Operatywność i skuteczność (K-3, K-4, K-5).

Kwalifikacje specjalistyczne dla zawodu

Umiejętności

- Ocenia stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pod kątem zapewnienia właściwego poziomu higieny (K-3, K-4, K-5).
- Dokonuje oceny organoleptycznej przydatności produktów żywnościowych i ich składników (K-4).
- Ocenia organoleptycznie rezultaty procesu przygotowania potraw (K-4).
- Kontroluje stan higieniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń w trakcie prowadzenia procesu przygotowania potraw (K-4).
- Prowadzi pomiary laboratoryjne (K-5).
- Pobiera i przechowuje próbki potraw i produktów w sposób zgodny z procedurą laboratoryjną (K-5).
- Prowadzi dokumentację żywieniową zgodnie z wymogami jednostek budżetowych (K-2).
- Interpretuje przepisy administracyjne w zakresie prowadzenia dokumentacji żywieniowej w jednostkach służby zdrowia odpowiednio do własnego zakresu obowiązków (K-2).

Wiadomości

- Regulacje prawne i administracyjne jednostek budżetowych ze szczególnym uwzględnieniem służby zdrowia (K-2, K-5).
- Technika eksploatacji urządzeń laboratoryjnych (K-5).
- Metodologia prowadzenia badań laboratoryjnych (K-5).

Cechy psychofizyczne

- Gotowość do ustawicznego uczenia się (K-1, K-2, K-4, K-5).
- Szacunek dla godności człowieka (K-1, K-2).
- Odporność emocjonalna i zrównoważenie (K-1, K-2, K-4, K-5).
- Zdolność przekonywania i negocjowania (K-1, K-2, K-4).

POZIOM 4

- *Nie zidentyfikowano.*

POZIOM 5

- *Nie zidentyfikowano.*