

Kwalifikacja pełna na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Dietetyk

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: pełna

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Krótką charakterystyka kwalifikacji

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie dietetyk powinien być 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.

Informacje o kwalifikacji

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania dyplomu należy ukończyć szkołę policealną w danym zawodzie.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe mogą otrzymać: absolwenci i słuchacze szkoły policealnej w danym zawodzie, którzy zdali egzamin potwierdzający kwalifikację wyodrębnioną w zawodzie: Z.16

Kwalifikacje poprzedzające

Świadczenie usług w zakresie dietetyki

Inne warunki

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Absolwenci szkoły policealnej - do zakończenia roku szkolnego 2024/2025

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

37780

Efekty uczenia się

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Efekty uczenia się kwalifikacji pełnej można przejrzeć w jej kwalifikacjach częściowych/poprzedzających

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy**
- 2. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka**
- 3. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy**
- 4. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 5. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**
- 6. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych**
- 7. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią**
- 8. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce**
- 9. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych**
- 10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia**

2) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży**
- 2. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży**
- 3. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej**
- 4. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej**

5. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej
6. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej
7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej
8. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi
9. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej
10. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
11. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego

3) Język obcy ukierunkowany zawodowo

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych
2. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy
3. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka
4. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji
5. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych

4) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań
3. jest otwarty na zmiany
4. potrafi negocjować warunki porozumień
5. potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
6. potrafi radzić sobie ze stresem

7. przestrzega tajemnicy zawodowej
8. przestrzega zasad kultury i etyki
9. przewiduje skutki podejmowanych działań
10. współpracuje w zespole

5) Organizacja pracy małych zespołów

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań
2. kieruje wykonaniem przydzielonych zadań
3. komunikuje się ze współpracownikami
4. ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań
5. wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy
6. planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań

6) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: dietetyk i innych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. charakteryzuje organizację ochrony zdrowia w Polsce
2. charakteryzuje podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia oraz promocji i profilaktyki zdrowia
3. charakteryzuje prawne i etyczne uwarunkowania zawodu
4. charakteryzuje stany nagłego zagrożenia życia
5. dokonuje oceny parametrów podstawowych funkcji życiowych
6. identyfikuje miejsce i rolę zawodu w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i europejskim
7. komunikuje się z pacjentem, jego rodziną i grupą społeczną
8. określa źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych
9. posługuje się językiem migowym (nie dotyczy zawodu technik masażysta nauczanego w technikum)
10. przestrzega zasad aseptyki i antyseptyki

11. przestrzega zasad bezpieczeństwa związanych z materiałami biologicznie skażonymi
12. przestrzega zasad etycznego postępowania w stosunku do pacjentów oraz współpracowników
13. przestrzega zasad postępowania w przypadku podejrzenia występowania przemocy
14. przestrzega zasad promocji zdrowia i zdrowego stylu życia
15. rozróżnia sposoby postępowania w razie bezpośredniego kontaktu z materiałem biologicznie skażonym
16. sporządza, prowadzi i archiwizuje dokumentację medyczną zgodnie z przepisami prawa
17. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań
18. stosuje przepisy prawa dotyczące realizacji zadań zawodowych
19. udziela, zgodnie z kompetencjami zawodowymi, pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia
20. współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym zapewniającym ciągłość opieki nad pacjentem
21. wyjaśnia ogólną budowę i funkcje organizmu człowieka
22. wyjaśnia pojęcia z zakresu patologii, charakteryzuje objawy i przyczyny zaburzeń oraz zmian chorobowych
23. wyjaśnia specyfikę rynku usług medycznych
24. wyjaśnia zasady funkcjonowania systemu ubezpieczeń zdrowotnych w Polsce

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	

Instytucje certyfikujące (IC)

Instytucje
walidujące

8 Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie

9 Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji