

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

Świadczenie usług w zakresie dietetyki

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2012-09-01

Informacje o kwalifikacji

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

Do egzaminu przystąpić mogą: słuchacze i absolwenci szkoły policealnej w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo potwierdzające wykształcenie średnie lub średnie branżowe

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)

37781

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Planowanie żywienia osób zdrowych i chorych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. rozróżnia produkty spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym**
- 2. posługuje się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych**
- 3. przestrzega zasad racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych**
- 4. przestrzega norm żywienia i stosuje standardy żywienia dietetycznego**
- 5. opracowujeienne racje pokarmowe**
- 6. opracowuje i wykorzystuje receptury sporządzania potraw i napojów**
- 7. planuje i ocenia jadłospisy pod względem ilościowym i jakościowym**
- 8. posługuje się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów**
- 9. sporządza kalkulację kosztów potraw i posiłków w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.**

2) Prowadzenie i nadzorowanie żywienia osób zdrowych i chorych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. rozróżnia asortyment produktów spożywczych**

- 2. analizuje wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw**
- 3. stosuje system HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) oraz przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice)**
- 4. organizuje i nadzoruje proces produkcyjny potraw**
- 5. dobiera metody i techniki obróbki wstępnej produktów spożywczych**
- 6. przygotowuje potrawy z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych i chorych**
- 7. prowadzi leczenie żywieniowe na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza**
- 8. organizuje i nadzoruje ekspedycję potraw**
- 9. prowadzi dokumentację dotyczącą żywienia**
- 10. dobiera metody utrwalania żywności**
- 11. opisuje zmiany wartości odżywczej żywności zachodzące w czasie jej przechowywania**
- 12. prowadzi instruktaż dla pracowników zatrudnionych przy produkcji żywności pod kątem organizacji stanowisk pracy i przestrzegania Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice).**

3) Ocena sposobu żywienia osób zdrowych i chorych

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. charakteryzuje makroskładniki i mikroskładniki pokarmowe oraz określa ich rolę w organizmie**
- 2. analizuje metabolizm składników pokarmowych**
- 3. identyfikuje źródła pokarmowe składników odżywczych**
- 4. stosuje standardowe metody oceny sposobu żywienia**
- 5. oblicza wartość energetyczną i odżywczą napojów i potraw**
- 6. posługuje się programami komputerowymi do oceny sposobu żywienia**
- 7. porównuje wartość energetyczną i odżywczą racji pokarmowych z normami**
- 8. określa błędy żywieniowe i rozpoznaje skutki nieprawidłowego żywienia**
- 9. monitoruje i koryguje sposób żywienia na podstawie określonych wskaźników**
- 10. określa rolę i zadania instytucji zajmujących się żywieniem człowieka.**

4) Prowadzenie poradnictwa dietetycznego i działalności oświatowej w zakresie żywienia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

- 1. rozróżnia i stosuje metody edukacyjne w zakresie żywienia**
- 2. promuje zasady żywienia dietetycznego**
- 3. stosuje standardy postępowania dietetycznego**
- 4. prowadzi wywiad żywieniowy**
- 5. wyjaśnia skutki nieprawidłowego żywienia lub braku pożywienia**
- 6. analizuje wpływ składników nieodżywczych i używek na organizm**
- 7. wyjaśnia związek pomiędzy żywieniem a występowaniem chorób dietozależnych**
- 8. prowadzi edukację w zakresie profilaktyki chorób dietozależnych i przeciwdziałania toksykomanii**
- 9. określa społeczne i ekonomiczne uwarunkowania chorób dietozależnych**
- 10. rozróżnia alternatywne metody żywienia**
- 11. interpretuje wyniki badań pacjentów na podstawie norm**
- 12. udziela porad osobom chorym w doborze diet**
- 13. stosuje markery stanu odżywienia**
- 14. propaguje zasady racjonalnego żywienia**
- 15. realizuje strategię promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie**
- 16. stosuje przepisy prawa żywnościowego.**

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
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	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji