

Zawód: **dietetyk**
symbol cyfrowy: **321[11]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla żywienia dietetycznego;
 - 1.2. określać rolę składników odżywczych w organizmie człowieka;
 - 1.3. wskazywać związki między sposobem żywienia a występowaniem niedoborów pokarmowych i chorób;
 - 1.4. rozróżniać i charakteryzować diety;
 - 1.5. rozróżniać surowce spożywcze pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym i wartości odżywczej;
 - 1.6. dobierać diety właściwe dla określonych stanów chorobowych.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować dokumentację żywieniową;
 - 2.2. analizować jadłospisy dla różnych grup ludności;
 - 2.3. obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw;
 - 2.4. planować produkcję i ekspedycję potraw z kuchni.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
 - 3.2. wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów;
 - 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją potraw i innych wyrobów kulinarnych.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
 - 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie prac związanych z żywieniem pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować dane o pacjentach.
2. Ustalać posiłki uwzględniające określone produkty właściwe dla wskazanej diety.
3. Dobierać technologie, metody oraz techniki wykonania i ekspedycji potraw i napojów, uwzględniając zalecenia żywieniowe.
4. Przeprowadzać oceny jadłospisów pod kątem doboru produktów spożywczych oraz norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.
5. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
6. Opracowywać harmonogramy realizacji prac z zakresu określonego żywienia dietetycznego.
7. Opracowywać zalecenia dietetyczne.
8. Opracowywać wskazania i porady dla pacjentów z zaleceniami dietetycznymi.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Receptury potraw stosowanych w żywieniu dietetycznym. Normy żywienia i wyżywienia. Tabele zamiany produktów, tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Raport żywieniowy. Dokumentacja medyczna z zaleceniami żywieniowymi. Formularze stosowane w placówkach opieki zdrowotnej. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.