Fundusze Europejskie Wiedza Edukacja Rozwój
Rzeczpospolita Polska
INFOdoradca+
Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

INFORMACJA O ZAWODZIE

Specjalista do spraw dietetyki

(229301)



Dietetycy i specjaliści do spraw żywienia

Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej rozpowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

INFORMACJA O ZAWODZIE

Specjalista do spraw dietetyki

(229301)

Dietetycy i specjaliści do spraw żywienia

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy

Publikacja opracowana w ramach projektu **Rozwijanie, uzupełnianie i aktualizacja informacji o zawodach oraz jej upowszechnianie za pomocą nowoczesnych narzędzi komunikacji – INFODORADCA+**

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.4 Modernizacja publicznych i niepublicznych służb zatrudnienia oraz lepsze dostosowanie ich do potrzeb rynku pracy

PROJEKT NR: POWR.02.04.00-00-0060/16-00

Partnerzy projektu INFODORADCA+:

- DORADCA Consultants Ltd Sp. z o.o., Gdynia
- Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom
- Instytut Pracy i Spraw Socjalnych, Warszawa
- Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa
- PBS Sp. z o.o., Sopot

INFORMACJA O ZAWODZIE

Specjalista do spraw dietetyki (229301)

© Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, Departament Rynku Pracy, Warszawa 2018

Kopiowanie i rozpowszechnianie w całości lub w części dozwolone wyłącznie za podaniem źródła.

ISBN 978-83-7789-495-8 [59]

Publikacja bezpłatna

Zdjęcie na okładce (źródło): Katarzyna Białasiewicz / 123RF Zdjęcie Seryjne / Licencjobiorca: Justyna Bylinowska.

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

SPIS TREŚCI

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU ... 3
1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności) ... 3
1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu ... 3
1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD ... 3
1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący ... 3
2. OPIS ZAWODU ... 4
2.1. Synteza zawodu ... 4
2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania ... 4
2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy) ... 5
2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne ... 6
2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie ... 8
2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji ... 8
2.7. Zawody pokrewne ... 9
3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE ... 9
3.1. Zadania zawodowe ... 9
3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Realizowanie usług w zakresie dietetyki ... 9
3.3. Kompetencje społeczne ... 11
3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu ... 12
3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji ... 12
4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO ... 12
4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie ... 12
4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu ... 14
4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów ... 14
4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie ... 15
5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO) ... 16
6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE ... 16
7. SŁOWNIK POJĘĆ ... 18
7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze) ... 18
7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe) ... 20

1. DANE IDENTYFIKACYJNE ZAWODU

1.1. Nazwa i kod zawodu (wg Klasyfikacji zawodów i specjalności)

Specjalista do spraw dietetyki 229301

1.2. Nazwy zwyczajowe zawodu

- Dietetyk.
- Specjalista dietetyk.

1.3. Usytuowanie zawodu w klasyfikacjach: ISCO, PKD

W Międzynarodowym Standardzie Klasyfikacji Zawodów ISCO-08 odpowiada grupie:

- 2265 Dieticians and nutritionists.

Według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD 2007):

- Sekcja E Pozostała działalność w zakresie opieki zdrowotnej, gdzie indziej niesklasyfikowana.

1.4. Notka metodologiczna, autorzy i eksperci opiniujący

Notka metodologiczna

Opis informacji o zawodzie opracowano na podstawie:

- analizy źródeł (akty prawne, klasyfikacje krajowe, międzynarodowe), źródeł internetowych oraz wyników badań i analiz prowadzonych w projekcie SPO RZL (2006–2007) „Opracowanie i upowszechnienie krajowych standardów kwalifikacji zawodowych”,
- analizy opisu zawodu zamieszczonego w wyszukiwarce opisów zawodów na Wortalu Publicznych Służb Zatrudnienia,
- badań ankietowych prowadzonych w projekcie INFODORADCA+ w maju 2018 r.,
- zebranych opinii od recenzentów, członków panelu ewaluacyjnego oraz zespołu ds. walidacji i jakości informacji o zawodach.

Autorzy i eksperci opiniujący

Zespół Ekspercki:

- Danuta Gajewska – SGGW Katedra Dietetyki, Polskie Towarzystwo Dietetyki, Warszawa.
- Justyna Bylinowska – Dietetycy.org.pl, Warszawa.
- Łukasz Baka – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.

Zespół ds. walidacji i jakości informacji o zawodzie:

- Maria Widerszal-Bazyl – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.
- Maria Konarska – Centralny Instytut Ochrony Pracy – PIB, Warszawa.

Recenzenci:

- Magdalena Siuba-Strzelińska – Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa.
- Iwona Traczyk – Warszawski Uniwersytet Medyczny, Wydział Nauki o Zdrowiu, Zakład Żywienia Człowieka, Warszawa.

Panel ewaluacyjny – przedstawiciele partnerów społecznych:

- Renata Górna – OPZZ, Zespół ds. Zdrowia, Warunków Pracy i Osób Niepełnosprawnych, Warszawa.
- Agnieszka Ślusarska-Staniszewska – Polskie Stowarzyszenie Dietetyków, Warszawa.

Data (rok) opracowania opisu informacji o zawodzie: 2018 r.

WAŻNE:
W tekście opisu informacji o zawodzie występują podkreślenia wybranych określeń wraz z indeksem górnym, który wskazuje numer definicji w słowniku branżowym w punkcie 7.2.

2. OPIS ZAWODU

2.1. Synteza zawodu

Specjalista do spraw dietetyki jest wykwalifikowanym pracownikiem ochrony zdrowia, który posiada szeroką wiedzę w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego. Poprzez dobór odpowiedniej diety prowadzi profilaktykę chorób dietozależnych oraz leczenie żywieniowe w różnych stanach chorobowych. Planuje, organizuje, prowadzi i nadzoruje żywienie ludzi zdrowych i chorych w placówkach żywienia zbiorowego i/lub w ramach indywidualnego poradnictwa dietetycznego. Dokonuje oceny stanu odżywienia pacjentów/klientów indywidualnych, jak i grup ludności. Organizuje i nadzoruje pracę zespołu dietetyków, pracowników gastronomii, kucharzy oraz pracowników obsługi linii produkcyjnych. Zajmuje się upowszechnianiem wiedzy i działalnością oświatową w zakresie prawidłowego żywienia w różnych grupach populacyjnych. Może prowadzić własną działalność gospodarczą.

2.2. Opis pracy i sposobu jej wykonywania

Opis pracy

Specjalista do spraw dietetyki odpowiada za opracowanie i planowanie jadłospisów dla osób zdrowych i chorych, jak również za prawidłowy proces produkcyjny przygotowania potraw dietetycznych; monitoruje jego zgodność z recepturą i standardami; ocenia wartość odżywczą i kaloryczną potraw; ocenia prawidłowość zastosowanych receptur w odniesieniu do norm żywienia człowieka; udziela porad i konsultacji w zakresie racjonalnego żywienia zarówno dla klientów indywidualnych, jak i instytucjonalnych, w takich podmiotach jak: publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, sanatoria i uzdrowiska, placówki zbiorowego żywienia (przedszkola, szkoły, restauracje, firmy cateringowe, zakłady karne); dokonuje oceny stanu odżywienia osób indywidualnych i grup ludności; dokonuje pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała; prowadzi dokumentację medyczną; może uczestniczyć w badaniach naukowych w obszarze swojej dziedziny; nadzoruje i kontroluje pomiary laboratoryjne (na potrzeby HACCP[8]), jakość i estetykę sporządzonych potraw, poprawność dokumentacji rozliczeniowej zaopatrzenia, produkcji i dystrybucji potraw przygotowanej przez swoich współpracowników i podwładnych.

Sposoby wykonywania pracy

Specjalista do spraw dietetyki wykonuje pracę polegającą na:
- opracowywaniu diet indywidualnych, jadłospisów oraz racji pokarmowych dla różnych grup populacyjnych osób zdrowych i chorych,
- opracowywaniu receptur potraw dla dzieci i dorosłych zarówno zdrowych, jak i chorych w systemie żywienia indywidualnego bądź zbiorowego zgodnie z obowiązującymi standardami,
- sporządzaniu kalkulacji cenowej opracowywanych jadłospisów i racji pokarmowych,
- kierowaniu i nadzorowaniu procesu prawidłowego przyrządzania potraw dietetycznych przez zespół pracowników (organizacja stanowisk pracy, instruktaż pracowników, nadzór nad prawidłowością przebiegu technologicznego poszczególnych etapów przygotowania potraw),
- przeprowadzaniu oceny laboratoryjnej wartości odżywczej potraw oraz nadzorowaniu badań sensorycznych[1] i laboratoryjnych dokonywanych przez dietetyków i/lub podległych pracowników zgodnie z zasadami GMP[7], GHP[6] i HACCP,

- kontroli jakości (sensoryczna i laboratoryjna) surowców stosowanych do produkcji potraw oraz warunków ich przechowywania,
- organizowaniu własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- przeprowadzaniu wstępnych szkoleń pracowników i szkoleń okresowych oraz instruktażu stanowiskowego pracowników w zakresie BHP (zgodnie z przepisami resortowymi oraz w miarę wprowadzania nowych urządzeń, zmiany produkcji),
- prowadzeniu dokumentacji rozliczeniowej produkcji dotyczącej ilości wyprodukowanych potraw, ich wartości kalorycznej, surowców, materiałów pomocniczych i nakładu pracy,
- prowadzeniu dokumentacji żywieniowej w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej lub w zakładzie gastronomicznym,
- współpracy z pozostałymi działami przedsiębiorstwa w zakresie zapewnienia właściwego wykonania usługi żywieniowej oraz zapewnienia warunków niezbędnych dla prawidłowego prowadzenia procesu produkcji żywności dietetycznej,
- prowadzeniu samodzielnej działalności gospodarczej w ramach indywidualnych poradni dietetycznych z możliwością budowania zespołu pracowników,
- prowadzeniu czynności administracyjnych związanych z przygotowywaniem, organizowaniem i nadzorem nad świadczeniem usług w zakresie poradnictwa dietetycznego.

Więcej szczegółowych informacji znajduje się w sekcjach: 3.1. Zadania zawodowe oraz 3.2. Kompetencja zawodowa.

2.3. Środowisko pracy (warunki pracy, maszyny i narzędzia pracy, zagrożenia, organizacja pracy)

Warunki pracy

Specjalista do spraw dietetyki najczęściej wykonuje pracę w pozycji siedzącej w pomieszczeniach instytucji zatrudniających, w których warunki ergonomiczne mogą się różnić w zależności od rodzaju instytucji.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie.

Wykorzystywane maszyny i narzędzia pracy

Specjalista do spraw dietetyki wykonujący świadczenia w ramach poradni dietetycznej lub pracujący w placówce leczniczej korzysta z:

- komputera stacjonarnego lub przenośnego ze specjalistycznym oprogramowaniem,
- kalkulatora,
- urządzeń do pomiarów rozmiarów ciała (waga, fałdomierz[5], stadiometr[10], taśma),
- urządzeń do pomiaru składu ciała (analizator składu ciała metodą bioimpedancji[2]),
- ciśnieniomierza,
- dynamometru,
- urządzeń do pomiaru aktywności fizycznej.

W zależności od miejsca zatrudnienia i charakteru wykonywanej pracy specjalista do spraw dietetyki korzysta także z:

- wagi kuchennej i sprzętu gospodarstwa domowego,
- sprzętu laboratoryjnego,
- sprzętu biurowego,
- pomocy audiowizualnych,
- krokomierza,
- wagi pediatrycznej,

- siatek centylowych,
- tablic edukacyjnych.

Organizacja pracy

Czas pracy **specjalisty do spraw dietetyki** jest zazwyczaj stały, jednozmianowy. Praca odbywa się w ciągu dnia i trwa przeważnie 8 godzin. W warunkach szpitali i sanatoriów praca specjalisty do spraw dietetyki dostosowania jest do specyfiki i potrzeb danej placówki (praca w weekendy/święta), a w przypadku zarządzania i kontroli pracy zespołu dietetyków, pracowników gastronomii, linii produkcyjnych zakładów, pracowników służby zdrowia, wymagana może być także praca w systemie zmianowym. Specjaliści do spraw dietetyki podejmujący pracę w laboratoriach (np. stacjach sanitarno-epidemiologicznych, zakładach produkcyjnych) muszą stosować się do procedur i norm czasu pracy obowiązujących w danej jednostce.

Zagrożenia mające wpływ na bezpieczeństwo pracy człowieka

Wykonywanie pracy **specjalisty do spraw dietetyki** może wymagać:
- długotrwałej pracy z komputerem,
- długotrwałej pracy w pozycji siedzącej,
- pracy głosem.

Ponadto w przypadku:
- pracy w szpitalach na oddziałach zakaźnych – istnieje możliwość zarażenia się chorobami zakaźnymi,
- pracy w laboratorium i gastronomii – istnieje ryzyko narażenia na zagrożenia chemiczne,
- pracy głosem (zawody głosowe) – istnieje ryzyko narażenia na nadmierny wysiłek głosowy, przeciążenia strun głosowych i przewlekłe choroby narządu mowy,
- planowania żywienia osób chorych – istnieje ryzyko nieznacznego narażenia na stres, wynikający z odpowiedzialności za samodzielne podejmowanie decyzji.

Aby zminimalizować ryzyko i zapewnić właściwe warunki pracy, szczególnie ważne jest wdrożenie standardów GMP, GHP i HACCP.

2.4. Wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Wymagania psychofizyczne

Dla pracownika wykonującego zawód **specjalista do spraw dietetyki** ważne są:

<u>w kategorii wymagań fizycznych</u>
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność zmysłu węchu,
- sprawność zmysłu smaku;

<u>w kategorii sprawności sensomotorycznych</u>
- ostrość wzroku i słuchu,
- czucie dotykowe,
- czucie smakowe,
- rozróżnianie barw,
- zręczność palców,
- powonienie,
- zręczność rąk,
- koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- spostrzegawczość;

w kategorii sprawności i zdolności
- zdolność koncentracji uwagi,
- zdolność przekonywania,
- zdolność podejmowania szybkich i trafnych decyzji,
- zdolność współdziałania,
- podzielność uwagi,
- dobra pamięć,
- prawidłowa emisja głosu,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- zdolność pracy zespołowej,
- logiczne rozumowanie,
- zdolność nawiązywania kontaktu z ludźmi,
- uzdolnienia rachunkowe,
- wyobraźnia i myślenie twórcze,
- łatwość wypowiedzi w mowie i piśmie,
- uzdolnia organizacyjne;

w kategorii cech osobowościowych
- samodzielność,
- odpowiedzialność,
- empatia,
- cierpliwość,
- wytrwałość,
- dokładność,
- ekspresyjność,
- łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą,
- wychodzenie z własną inicjatywą,
- odporność emocjonalna,
- samokontrola,
- samodyscyplina,
- gotowość do ustawicznego uczenia się i dzielenia się wiedzą.

Więcej informacji znajduje się w sekcjach*: *3.3. Kompetencje społeczne; 3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu.

Wymagania zdrowotne

Wykonywanie zawodu **specjalista do spraw dietetyki** może być związane z przemieszczaniem się/pracą w terenie, stąd pożądane jest, by stan zdrowia umożliwiał sprawne poruszanie się. Przy poradnictwie dietetycznym i edukacji żywieniowej niezbędna jest prawidłowa emisja głosu, umiejętność pracy z dorosłymi, osobami w wieku podeszłym i dziećmi.

Specjalista ds. dietetyki, biorący udział w przygotowywaniu posiłków, powinien charakteryzować się dobrym wzrokiem, mieć sprawne zmysły węchu i smaku oraz zręczne kończyny górne (ręce i palce). Powinien posiadać orzeczenie lekarskie, wydane przez lekarza medycyny pracy, potwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku. Nosicielstwo chorób zakaźnych ogranicza możliwość zatrudnienia w tym zawodzie.

WAŻNE:
O stanie zdrowia i ewentualnych przeciwwskazaniach do wykonywania zawodu orzeka lekarz medycyny pracy.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie.

2.5. Wykształcenie, tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Wykształcenie niezbędne do podjęcia pracy w zawodzie

Do podjęcia pracy w zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** preferowane jest wyższe wykształcenie i uzyskanie tytułu zawodowego licencjata lub magistra dietetyki.

Jako specjaliści do spraw dietetyki mogą być także zatrudnione osoby, które uzyskały dyplom magistra inżyniera (o specjalności żywienie człowieka) na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka lub co najmniej rozpoczęły powyższe studia kierunkowe.

Tytuły zawodowe, kwalifikacje i uprawnienia niezbędne/preferowane do podjęcia pracy w zawodzie

Przy zatrudnianiu **specjalisty do spraw dietetyki** wagi przypisane poszczególnym tytułom zawodowym powinny być rozważane w następującej kolejności:
- tytuł zawodowy magistra dietetyki,
- tytuł zawodowy magistra inżyniera technologii żywności i żywienia, specjalność żywienie człowieka,
- tytuł zawodowy licencjata dietetyki.

WAŻNE:
Do wykonywania zawodu **specjalista do spraw dietetyki** nie uprawnia ukończenie studiów podyplomowych ani kursów w zakresie dietetyki.

Więcej informacji znajduje się w sekcji: 4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu.

2.6. Możliwości rozwoju zawodowego, awansu i potwierdzania kompetencji

Możliwości rozwoju zawodowego i awansu

W zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** możliwości awansu zawodowego są dość ograniczone. Struktura awansu zawodowego dotyczy wyłącznie stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami i uzależniona jest od stażu pracy. Zgodnie z odpowiednim rozporządzeniem osoba rozpoczynająca pracę na stanowisku dietetyk, po trzech latach pracy na tym stanowisku może awansować na stanowisko starszego dietetyka lub młodszego asystenta dietetyki. Pięć lat pracy w zawodzie daje możliwość awansu na stanowisko asystenta dietetyki. Siedmioletni staż zawodowy lub uzyskanie co najmniej stopnia naukowego doktora z zakresu dietetyki daje możliwość ubiegania się o stanowisko starszego asystenta dietetyki.

Istnieją możliwości podwyższania pozycji zawodowej przez udział w kursach doszkalających, konferencjach naukowo-szkoleniowych, studiach podyplomowych oraz lekturę publikacji branżowych (polskich i zagranicznych).

Możliwości potwierdzania kompetencji

W celu potwierdzenia kompetencji do wykonywania zawodu **specjalista do spraw dietetyki** należy przedłożyć dyplom ukończenia studiów zawodowych (licencjat) lub magisterskich.

WAŻNE:
Instytucją odpowiedzialną za potwierdzanie kompetencje do wykonywania zawodu **specjalista do spraw dietetyki** jest Ministerstwo Zdrowia.

Więcej informacji można uzyskać w Bazie Usług Rozwojowych https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl oraz Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

2.7. Zawody pokrewne

Osoba zatrudniona w zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** może rozszerzać swoje kompetencje zawodowe w zawodach pokrewnych:

Nazwa zawodu pokrewnego zgodnie z Klasyfikacją zawodów i specjalności	Kod zawodu
Dietetyk	322001

3. ZADANIA ZAWODOWE I WYMAGANE KOMPETENCJE

3.1. Zadania zawodowe

Pracownik w zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** wykonuje różnorodne zadania, do których należą w szczególności:

Z1 Planowanie, prowadzenie i nadzorowanie żywienia osób zdrowych i chorych w oparciu o podstawy naukowe.
Z2 Organizowanie i nadzorowanie wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
Z3 Ocenianie stanu odżywienia, sposobu żywienia oraz zapotrzebowania na składniki odżywcze osób zdrowych i chorych.
Z4 Prowadzenie poradnictwa dietetycznego, działalności edukacyjnej i oświatowej w zakresie żywienia osób indywidualnych i grup pacjentów/klientów.
Z5 Prowadzenie dokumentacji medycznej i żywieniowej w podmiotach leczniczych[9] oraz w zakładach żywienia zbiorowego.

3.2. Kompetencja zawodowa Kz1: Realizowanie usług w zakresie dietetyki

Kompetencja zawodowa Kz1: Realizowanie usług w zakresie dietetyki obejmuje zestaw zadań zawodowych Z1, Z2, Z3, Z4 i Z5, do realizacji których wymagane są odpowiednie zbiory wiedzy i umiejętności.

Z1 Planowanie, prowadzenie i nadzorowanie żywienia osób zdrowych i chorych w oparciu o podstawy naukowe	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Budowę i funkcje organizmu człowieka; • Zaburzenia metabolizmu składników pokarmowych u ludzi chorych; • Normy żywienia i standardy żywienia dietetycznego; • Zasady racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych; • Asortyment produktów spożywczych i produktów przeznaczonych do żywienia osób chorych; • Przepisy w zakresie prawa żywnościowego. • Podstawy psychologii żywienia; • Interakcję leków oraz podstawowych suplementów z żywnością.	• Opracowywać racje pokarmowe dla różnych grup populacyjnych; • Dokonywać modyfikacji dietetycznych dostosowanych do potrzeb i oczekiwań pacjenta/klienta; • Opracowywać oraz wykorzystać receptury potraw i napojów o zmodyfikowanym składzie i konsystencji; • Planować i oceniać jadłospisy w ujęciu jakościowym i ilościowym; • Sporządzać kalkulację potraw i posiłków w żywieniu indywidualnym i zbiorowym; • Posługiwać się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów; • Zorganizować i nadzorować pracę zespołu zajmującego się planowaniem żywienia osób zdrowych i chorych.

Z2 Organizowanie i nadzorowanie wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• System kontroli jakości HACCP i zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej; • Metody i techniki obróbki wstępnej produktów spożywczych; • Techniki kulinarne stosowane w przygotowywaniu potraw dla ludzi zdrowych i chorych; • Zmiany zachodzące w żywności w czasie jej utrwalania i przechowywania; • Zasady organizacji i nadzoru spedycji żywności; • Zasady prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywności i żywienia.	• Oceniać wartość odżywczą produktów i potraw pod względem ich przydatności w żywieniu dietetycznym; • Zaplanować przygotowanie potraw o zmodyfikowanym składzie i konsystencji, dostosowanych do potrzeb pacjentów; • Oceniać jakość sensoryczną produktów i potraw; • Prowadzić leczenie żywieniowe na zlecenie i przy współpracy z lekarzem; • Zorganizować pracę zespołu zajmującego się przygotowaniem i spedycją produktów i potraw w żywieniu zbiorowym.

Z3 Ocenianie stanu odżywienia oraz sposobu żywienia osób zdrowych i chorych	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Przesiewowe i pogłębione metody oceny stanu odżywienia osób indywidualnych i grup; • Znaczenie i funkcje makroskładników i mikroskładników pokarmowych; • Standardowe metody oceny sposobu żywienia; • Związki pomiędzy żywieniem a stanem odżywienia oraz występowaniem chorób niezakaźnych.	• Wykonywać pomiary rozmiarów i składu ciała oraz zinterpretować uzyskane wyniki; • Wskazywać pokarmowe źródła składników odżywczych; • Oceniać wartość kaloryczną i odżywczą racji pokarmowych w odniesieniu do norm i rekomendacji; • Wskazywać błędy żywieniowe i skutki nieprawidłowego żywienia; • Monitorować i korygować sposób żywienia osób chorych w oparciu o wyniki stanu zdrowia i stanu odżywienia; • Zorganizować pracę zespołu zajmującego się oceną sposobu żywienia i staniu odżywienia osób zdrowych i chorych.

Z4 Prowadzenie poradnictwa dietetycznego, działalności edukacyjnej i oświatowej w zakresie żywienia osób indywidualnych i grup pacjentów/klientów	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Metody edukacyjne; • Standardy leczenia dietetycznego opartego o EBM[4] i EBDP[3] • Skutki nieprawidłowego żywienia lub braku pożywienia (wczesne i odległe); • Wpływ składników nieodżywczych na organizm; • Interakcje leków z żywnością; • Alternatywne metody żywienia; • Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania chorób niezakaźnych; • Znaczenie prawidłowego żywienia w profilaktyce chorób niezakaźnych;	• Przeprowadzać wywiad żywieniowy; • Postawić diagnozę żywieniową w oparciu o standardowe metody oceny sposobu żywienia; • Doradzać osobom chorym indywidualny plan żywieniowy; • Promować zasady prawidłowego żywienia; • Dostosowywać sposób prowadzenia edukacji do potrzeb i możliwości pacjenta/klienta; • Organizować pracę zespołu zajmującego się prowadzeniem poradnictwa dietetycznego dla osób indywidualnych i/lub grup pacjentów/klientów zgodnie z przepisami

• Strategie programów promocji zdrowia prowadzonych w Polsce i na świecie.	zawartymi w rozporządzeniu o ochronie danych osobowych (RODO); • Opracowywać materiały edukacyjne i informacyjne dla różnych grup odbiorców.

Z5 Prowadzenie dokumentacji medycznej i żywieniowej w zakładach opieki zdrowotnej oraz w zakładach żywienia zbiorowego	
WIEDZA – zna i rozumie:	**UMIEJĘTNOŚCI – potrafi:**
• Regulacje prawne, przepisy, normy i wytyczne dotyczące żywności i żywienia; • Zasady prowadzenia, przechowywania, przetwarzania i udostępniania informacji medycznej indywidualnej i zbiorczej; • Prawa pacjenta do dostępu do dokumentacji medycznej dotyczącej jego stanu zdrowia oraz udzielonych mu świadczeń w zakresie poradnictwa dietetycznego; • Zasady ochrony danych osobowych.	• Prowadzić dokumentację medyczną w zakresie poradnictwa żywieniowego; • Prowadzi dokumentację w zakresie produkcji żywności; • Opracowywać i wdrożyć programy zapewnienia bezpieczeństwa żywności; • Opracowywać i wdrożyć programy przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy; • Zorganizować pracę zespołu zajmującego się prowadzeniem dokumentacji w podmiotach leczniczych i zakładach żywienia zbiorowego zgodnie z przepisami zawartymi w rozporządzeniu o ochronie danych osobowych (RODO).

3.3. Kompetencje społeczne

Pracownik w zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** powinien mieć kompetencje społeczne niezbędne do prawidłowego i skutecznego wykonywania zadań zawodowych.

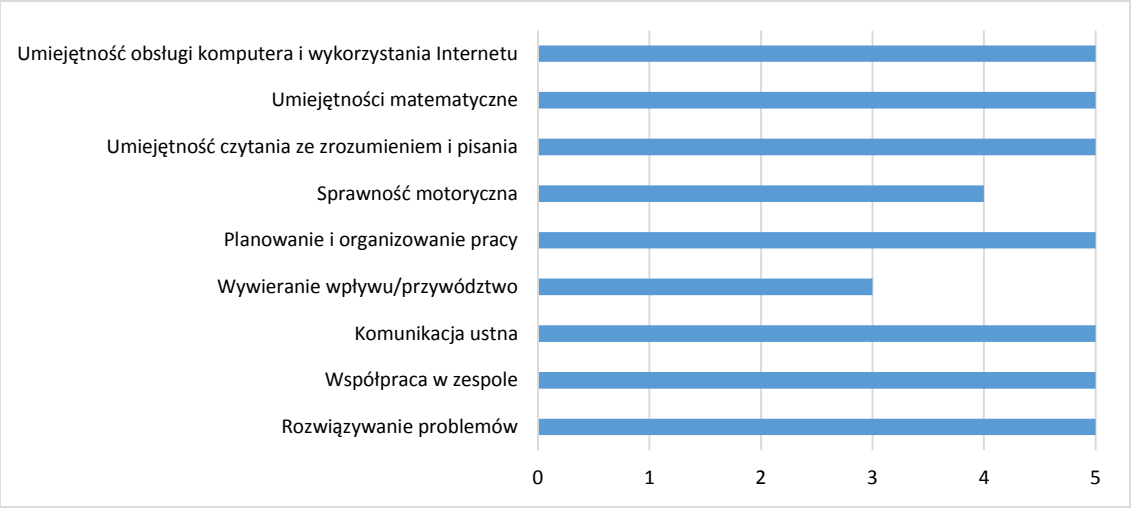
W szczególności pracownik jest gotów do:

- Przestrzegania standardów etycznych, norm zawodowych, zasad uczciwości, rzetelności oraz zapobiegania konfliktom interesów w realizacji świadczeń z zakresu poradnictwa dietetycznego, działalności edukacyjnej i oświatowej dotyczącej żywienia osób indywidualnych i grup pacjentów/klientów.
- Realizowania zadań zawodowych oraz wykazywania empatii i asertywności pozwalającej na wspieranie rozwoju zawodowego i osobistego pacjenta/klienta.
- Przestrzegania zasad kultury wypowiedzi i korespondencji.
- Dystansowania się od własnych przyzwyczajeń i schematów działania, w tym od prowadzenia z pacjentem/klientem dialogu na temat wartości, przekonań lub światopoglądu.
- Wspierania pacjenta/klienta w poznaniu, zrozumieniu i akceptacji przekazanych zaleceń.
- Przestrzegania tajemnicy zawodowej.
- Koncentrowania się na szybkich i odległych w czasie korzyściach zdrowotnych dla pacjenta/klienta w efekcie przestrzegania zaplanowanej terapii.
- Przewidywania skutków podejmowanych zadań oraz przyjmowania współodpowiedzialności za proces wspierania pacjenta/klienta w kontekście osiągnięcia zakładanych celów.
- Przyjmowania odpowiedzialności za edukację w kontekście wpływu na kształtowanie zachowań żywieniowych różnych grup populacyjnych.
- Rozwijania kompetencji osobistych i doskonalenia umiejętności zawodowych, w tym ustawicznego aktualizowania i podwyższania swoich kwalifikacji.
- Kształtowanie własnych postaw i zachowań pod kątem zgodności z obowiązującymi standardami i normami etycznymi.

- Uczestniczenia w organizacjach i stowarzyszeniach zawodowych, aktywnie wykonując zawód związany ze świadczeniem usług w zakresie poradnictwa dietetycznego.
- Przyjmowania odpowiedzialności za dobrą organizację pracy własnej i zespołu, zapobieganie konfliktom, rozwiązywanie problemów i sprawiedliwe nagradzanie pracowników.

3.4. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu

Pracownik powinien mieć zdolność właściwego wykonywania zadań zawodowych i predyspozycje do rozwoju zawodowego. Dlatego wymaga się od niego odpowiednich kompetencji kluczowych. Zostały one zilustrowane w formie profilu (rys. 1) ukazującego ważność kompetencji kluczowych dla zawodu **specjalista do spraw dietetyki**.



Rys. 1. Profil kompetencji kluczowych dla zawodu **specjalista do spraw dietetyki**

Uwaga:
Wykaz kompetencji kluczowych opracowano na podstawie wykazu stosowanego w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – projekt PIAAC (OECD).

3.5. Powiązanie kompetencji zawodowych z opisami poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Sektorowej Ramy Kwalifikacji

Kompetencje zawodowe pracownika w zawodzie **specjalista do spraw dietetyki** nawiązują do opisów poziomów Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Opis zawodu, zadań zawodowych i wymagań kompetencyjnych może stanowić materiał informacyjny dla przygotowania (lub aktualizacji) opisów kwalifikacji wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK). Więcej informacji:

- Zintegrowany System Kwalifikacji: https://www.kwalifikacje.gov.pl
- Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

4. ODNIESIENIE DO SYTUACJI ZAWODU NA RYNKU PRACY I MOŻLIWOŚCI DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

4.1. Możliwości podjęcia pracy w zawodzie

Miejscem pracy **specjalisty do spraw dietetyki** mogą być:

- poradnie dietetyczne,
- szpitale (zgodnie z raportem GUS na koniec 2016 r. w Polsce działało 957 stacjonarnych szpitali ogólnych),

- sanatoria i domy wczasowe,
- placówki oświatowo-wychowawcze (domy dziecka, przedszkola, stołówki szkolne),
- placówki służb społecznych (żłobki, domy pomocy społecznej),
- stacje sanitarno-epidemiologiczne,
- gabinety odnowy biologicznej, kluby sportowe, kluby fitness,
- zakłady przemysłu spożywczego, firmy cateringowe,
- portale internetowe (praca on-line).

Baza podmiotów, prowadzących działalność leczniczą w Polsce, w których może znaleźć zatrudnienie specjalista ds. dietetyki, dostępna jest w Rejestrze Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą (RPWDL) na stronach Centrum Systemów Informacyjnych Ochrony Zdrowia.

Według monitoringu zawodów deficytowych i nadwyżkowych (2018 r.), zawód specjalista do spraw dietetyki osiągnął status zawodu nadwyżkowego dla niektórych województw w Polsce, w tym dla województwa lubuskiego, świętokrzyskiego i kujawsko-pomorskiego.

Stosunkowo łatwą możliwość podjęcia pracy w zawodzie specjalista do spraw dietetyki daje prowadzenie własnej działalności gospodarczej w ramach poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Specjalista do spraw dietetyki może również pracować na etacie (lub jego części) oraz w ramach umów o pracę i/lub umów cywilnoprawnych. Istnieje także możliwość podjęcia zatrudnienia w oparciu o franczyzę.

WAŻNE:
Zachęcamy do sprawdzenia dostępnych ofert pracy w **Centralnej Bazie Ofert Pracy:**
http://oferty.praca.gov.pl

Natomiast aktualizacje informacji o możliwościach zatrudnienia w zawodzie, przyszłe zapotrzebowanie na dany zawód na rynku pracy oraz dodatkowe informacje można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:
Ranking (monitoring) zawodów deficytowych i nadwyżkowych:
http://mz.praca.gov.pl
https://www.mpips.gov.pl/analizy-i-raporty/raporty-sprawozdania/rynek-pracy/zawody-deficytowe-i-nadwyzkowe

Barometr zawodów: https://barometrzawodow.pl

Wojewódzkie obserwatoria rynku pracy:
Mazowieckie – http://obserwatorium.mazowsze.pl
Małopolskie – https://www.obserwatorium.malopolska.pl
Lubelskie – http://lorp.wup.lublin.pl
Regionalne Obserwatorium Rynku Pracy w Łodzi – http://obserwatorium.wup.lodz.pl
Pomorskie – http://www.porp.pl
Opolskie – http://www.obserwatorium.opole.pl
Wielkopolskie – http://www.obserwatorium.wup.poznan.pl
Zachodniopomorskie – https://www.wup.pl/pl/dla-instytucji/zachodniopomorskie-obserwatorium-rynku-pracya
Podlaskie – http://www.obserwatorium.up.podlasie.pl

Zielona Linia. Centrum Informacyjne Służb Zatrudnienia:
http://zielonalinia.gov.pl

Portal Prognozowanie Zatrudnienia:
www.prognozowaniezatrudnienia.pl

Portal EU Skills Panorama:
http://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en

Europejski portal mobilności zawodowej EURES:
https://eures.praca.gov.pl
https://ec.europa.eu/eures/public/pl/homepage

4.2. Instytucje oferujące kształcenie, szkolenie i/lub potwierdzanie kompetencji w ramach zawodu

Kształcenie

Kształcenie **specjalistów do spraw dietetyki** prowadzone jest przez:

- wyższe szkoły zawodowe (publiczne i niepubliczne), uniwersytety przyrodnicze i uniwersytety medyczne kształcące na kierunku dietetyka i uprawnione do nadawania tytułu magistra w systemie nauki dziennym i niestacjonarnym;
- wyższe szkoły zawodowe (publiczne i niepubliczne), uniwersytety przyrodnicze i uniwersytety medyczne kształcące na kierunku dietetyka i uprawnione do nadawania tytułu licencjata w systemie nauki dziennym i niestacjonarnym.

Lista uczelni oferujących ten typ kształcenia jest dostępna w systemie Polon.

Szkolenie

Na rynku pojawia się wiele szkoleń z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, kierowanych do **specjalistów do spraw dietetyki**, jednak nie istnieje żaden system weryfikacji i certyfikacji, który gwarantowałby wysoką jakość oferty szkoleniowej. Dietetycy mogą uczestniczyć w ogólnopolskich konferencjach żywieniowych i dietetycznych, podejmować studia podyplomowe organizowane przez szkoły wyższe oraz zdobywać punkty edukacyjne za udział w konferencjach branżowych organizowanych przez towarzystwa naukowe, np. Polskie Towarzystwo Dietetyki (PTD), Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (POLSPEN), Polskie Stowarzyszenie Dietetyków (PSD), Polskie Towarzystwo Nauk Żywieniowych (PTNŻ), Polskie Towarzystwo Diabetologiczne (PTD).

WAŻNE:
Więcej informacji o instytucjach oferujących kształcenie, szkolenie i/lub walidację kompetencji w ramach zawodu można uzyskać, korzystając z **polecanych źródeł danych**.

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:

Szkolnictwo wyższe:
www.wybierzstudia.nauka.gov.pl

Szkolnictwo zawodowe:
https://www.gov.pl/web/edukacja/ksztalcenie-zawodowe
http://doradztwo.ore.edu.pl/wybieram-zawod
http://www.zrp.pl

Szkolenia zawodowe:
Rejestr Instytucji Szkoleniowych – http://www.stor.praca.gov.pl/portal/#/ris
Baza Usług Rozwojowych – https://uslugirozwojowe.parp.gov.pl

Inne źródła danych:
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji – https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl
Bilans Kapitału Ludzkiego – https://bkl.parp.gov.pl
Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – http://www.frse.org.pl, http://europass.org.pl
Learning Opportunities and Qualifications in Europe – https://ec.europa.eu/ploteus

4.3. Zarobki osób wykonujących dany zawód/daną grupę zawodów

Zawód **specjalista do spraw dietetyki** nie został do tej pory ujęty w opracowaniach dotyczących wysokości wynagrodzeń, należy zatem estymować wysokość zarobków na podstawie wynagrodzeń osiąganych w zawodzie dietetyk.

Według raportu na temat cen usług dietetycznych w Polsce, opartego na przebadaniu próby 370 dietetyków, w 2017 roku największa grupa dietetyków deklarowała miesięczne zarobki w wysokości

od 1500 zł do 2000 zł brutto. Dotyczyło to także dietetyków prowadzących własną poradnię dietetyczną.

Według danych ze stycznia 2018 roku (próba obejmowała 192 dietetyków) całkowite miesięczne wynagrodzenie na stanowisku dietetyka wynosiło 2720 zł brutto (mediana). Co drugi dietetyk otrzymywał wynagrodzenie w kwocie od 2280 zł do 3490 zł. Jedna czwarta badanej populacji otrzymywała wynagrodzenie w kwocie poniżej 2280 zł brutto. Na wynagrodzenia powyżej 3490 zł brutto mogła liczyć także jedna czwarta dietetyków.

WAŻNE:
Zarobki osób wykonujących dany zawód/grupę zawodów są orientacyjne i mogą szybko stracić aktualność. Dlatego na bieżąco należy sprawdzać, jakie zarobki oferuje rynek pracy, korzystając z **polecanych źródeł danych.**

Polecane źródła danych [dostęp: 10.07.2018]:
Wynagrodzenie w Polsce według danych GUS:
http://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy
Przykładowe portale informujące o zarobkach:
https://wynagrodzenia.pl/gus
https://wynagrodzenia.pl/kategoria/zarobki-na-stanowiskach-i-szczeblach
https://sedlak.pl/raporty-placowe
https://zarobki.pracuj.pl
https://www.forbes.pl/ogolnopolskie-badanie-wynagrodzen
https://www.kariera.pl/wynagrodzenia

4.4. Możliwości zatrudnienia osób niepełnosprawnych w zawodzie

Zawód **specjalista do spraw dietetyki** może być wykonywany przez:

- Osoby z dysfunkcją narządu ruchu (05-R).
  Istnieje możliwość zatrudnienia osób z dysfunkcjami narządu ruchu w zakresie kończyn górnych i dolnych, nawet znacznego stopnia. Zatrudnienie jest uzależnione od zadań przez nie wykonywanych i jest możliwe po identyfikacji indywidualnych barier oraz racjonalnym dostosowaniu technicznych i organizacyjnych warunków środowiska pracy, a także stanowiska pracy.
- Osoby z dysfunkcją narządu wzroku (04-O).
  Istnieje możliwość zatrudnienia osób widzących obuocznie, o prawidłowym lub nieznacznie ograniczonym zakresie pola widzenia, rozróżniających prawidłowo barwy, z zaburzeniami widzenia o zmroku lub nadwrażliwością na światło oraz osób z dysfunkcją narządu wzroku, jeśli jest skorygowana przez odpowiednie szkła optyczne lub soczewki. Warunkiem jest odpowiednie przystosowanie środowiska pracy i organizacji pracy.
- Osoby z dysfunkcją narządu słuchu ((03-L).
  Istnieje możliwość wykonywania zawodu przez osoby z dysfunkcją narządu słuchu pod warunkiem, że niepełnosprawność tę można skorygować za pomocą aparatów słuchowych (osoby słabo słyszące). Osoby te mogą wykonywać zawód na wybranych stanowiskach pracy warunkowo, po racjonalnym dostosowaniu zakresu zadań, identyfikacji indywidualnych barier i przystosowaniu środowiska oraz stanowiska pracy (technicznym i organizacyjnym). Zaleca się ograniczenie hałasu tła oraz pogłosu w pomieszczeniach pracy w celu poprawy warunków percepcji dźwięku oraz warunków komunikacji werbalnej. Zaleca się również rozszerzenie sygnalizacji ostrzegawczej o sygnalizację świetlną wizyjną lub wibracyjną uzupełniającą dźwiękowe sygnały bezpieczeństwa w miejscach potencjalnego przebywania pracownika. Zaleca się, aby urządzenia teleinformatyczne, takie jak telefon, komputer itp., były − w miarę możliwości − dostosowane do aparatów słuchowych (np. mogą być wyposażone w systemy pętli indukcyjnej lub systemy FM).
- Osoby z epilepsją (06-E).

Osoby chore na padaczkę, które uzyskały akceptację lekarza specjalisty, powinny pracować w zespole, a ich praca powinna być nadzorowana. Praca powinna być spokojna, niewywołująca stresów i napięć, które mogłyby prowokować napady. Osoba z padaczką wykonująca ten zawód powinna dobrze znać swoją chorobę i umieć szybko rozpoznawać aurę poprzedzającą napad. Współpracownicy powinni być poinformowani, w jaki sposób w razie wystąpienia napadu mogą prawidłowo udzielić pomocy. Polecana jest praca samodzielna, biurowa, z wyłączeniem prac kuchennych.

Każdy przypadek zatrudnienia osoby z niepełnosprawnością oraz przystosowania stanowiska pracy do potrzeb i możliwości tej osoby należy rozpatrywać indywidualnie.

WAŻNE:
Decyzja o zatrudnieniu osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

5. ODNIESIENIE DO EUROPEJSKIEJ KLASYFIKACJI UMIEJĘTNOŚCI/KOMPETENCJI, KWALIFIKACJI I ZAWODÓW (ESCO)

Europejska klasyfikacja umiejętności/kompetencji, kwalifikacji i zawodów (European Skills/Competences, Qualifications and Occupations – ESCO) jest narzędziem łączącym rynek edukacji z rynkiem pracy. ESCO jest częścią strategii „Europa 2020". W klasyfikacji określono i uszeregowano umiejętności, kompetencje, kwalifikacje i zawody istotne dla unijnego rynku pracy oraz kształcenia i szkolenia. Tworzenie europejskiego rynku pracy, a w przyszłości wspólnego obszaru kształcenia ustawicznego wymaga, aby zdobywane przez jednostki umiejętności oraz kwalifikacje były zrozumiałe oraz łatwo porównywalne między krajami, a także – by promowały mobilność wśród pracowników.

Obecnie (2018 r.) klasyfikacja ESCO jest dostępna w 27 językach (w 24 językach UE, islandzkim, norweskim i arabskim) za pośrednictwem platformy ESCO:
https://ec.europa.eu/esco/portal/home

Klasyfikacja ESCO została oparta na trzech filarach i pokazuje w sposób systematyczny relacje między nimi:

- **Zawody:** https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation
- **Umiejętności/Kompetencje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/skill
- **Kwalifikacje:** https://ec.europa.eu/esco/portal/qualification

6. ŹRÓDŁA DODATKOWYCH INFORMACJI O ZAWODZIE

Podstawowe regulacje prawne:

Stan prawny na dzień 30.06.2018 r.

- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 28 kwietnia 2011 r. o systemie informacji w ochronie zdrowia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1845, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 160, z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149).
- Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1938, z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1265, 1149).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2018 r. w sprawie rodzajów elektronicznej dokumentacji medycznej (Dz. U. poz. 941).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. poz. 537).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 227).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 listopada 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu ambulatoryjnej opieki specjalistycznej (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 657, z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 listopada 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu rehabilitacji leczniczej (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 465).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. Nr 151, poz. 896).

Literatura branżowa:

- Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.
- Całyniuk B.: Miejsce pracy dietetyka we współczesnej ochronie zdrowia. Pielęgniarstwo i Zdrowie Publiczne, 3/2014.
- Classifying health workers. World Health Organization, Geneva 2010.
- Jarosz M. (red.): Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2017.
- Kyle U.G. i in.: Bioelectrical impedance analysis – part I: review of principles and methods. Clinical Nutrition, 23/2004.
- Payne-Palacio J.R., Canter D.D.: The Profession of Dietetics: A Team Approach. Jones & Bartlett Publishers, Burlington 2016.
- Walczak M., Krasowska-Walczak G.: Dietetyk na rynku usług medycznych w Polsce wybranych krajach. Zdrowie Publiczne i Zarządzanie, 2/2015.

Zasoby internetowe [dostęp: 10.07.2018]:

- Baza danych standardów kwalifikacji/kompetencji zawodowych i modułowych programów szkoleń: ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl
- Baza wiedzy o zawodach regulowanych prawem w Polsce: www.zawodyregulowane.pl
- Centrum Systemów Informacyjnych Ochrony Zdrowia: http//rpwdl.csioz.gov.pl
- Monitoring zawodów deficytowych i nadwyżkowych: http://mz.praca.gov.pl
- Polskie Towarzystwo Dietetyki: www.ptd.org.pl
- Portal dla dietetyków: https://dietetycy.org.pl
- Portal Asystent BHP: https://asystentbhp.pl
- Standardy orzecznictwa lekarskiego ZUS: http://www.zus.pl/lekarze/publikacje/standardy-orzecznictwa-lekarskiego-zus
- System Polon: www.polon.nauka.gov.pl
- The revised dietetic competence and the six domains of competency in Europe: www.efad.org/media/1418/revised-dietetic-competence-and-6-domains-of-competency.pdf
- Wyszukiwarka opisów zawodów: http://psz.praca.gov.pl/rynek-pracy/bazy-danych/klasyfikacja-zawodow-i-specjalnosci/wyszukiwarka-opisow-zawodow

7. SŁOWNIK POJĘĆ

7.1. Definicje powiązane z opisem informacji o zawodzie (zawodoznawcze)

Nazwa pojęcia	Definicja pojęcia
Awans zawodowy	Wyróżnia się dwa podstawowe rodzaje awansu – pionowy oraz poziomy. Awans pionowy oznacza zmianę stanowiska na wyższe w hierarchii przedsiębiorstwa/organizacji oraz przyznanie wyższego wynagrodzenia i poszerzenie uprawnień, np. awans polegający na osiągnięciu wyższego stopnia wymagań formalnych w policji, w wojsku, mianowanie na wyższy stopień – awans nauczycielski. Awans poziomy oznacza zmianę stanowiska niepociągającą za sobą zmiany pozycji pracownika w hierarchii firmy, np. objęcie dodatkowego stanowiska przez pracownika, powierzenie nowych zadań, rozszerzenie uprawnień i zakresu podejmowanych decyzji.
Czynności zawodowe	Są to działania podejmowane w ramach zadania zawodowego i dające efekt w postaci realizacji celu przewidzianego w zadaniu zawodowym.
Edukacja formalna	Kształcenie realizowane przez publiczne i niepubliczne szkoły oraz inne podmioty systemu oświaty, uczelnie oraz inne podmioty systemu szkolnictwa wyższego w ramach programów, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych oraz kwalifikacji nadawanych po ukończeniu studiów podyplomowych (zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym) albo kwalifikacje w zawodzie (zgodnie z przepisami oświatowymi).
Edukacja pozaformalna	Kształcenie i szkolenie realizowane w ramach programów, które nie prowadzą do uzyskania kwalifikacji pełnych lub kwalifikacji właściwych dla edukacji formalnej.
Efekty uczenia się	Wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte w procesie uczenia się (w ramach edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne).
Europejskie Ramy Kwalifikacji (ERK)	Przyjęta w Unii Europejskiej struktura i opis poziomów kwalifikacji umożliwiająca porównanie kwalifikacji uzyskiwanych w różnych państwach. W ERK wyróżniono 8 poziomów kwalifikacji opisywanych za pomocą efektów uczenia się (wiedza, umiejętności i kompetencje). ERK stanowi układ odniesienia do krajowych ram kwalifikacji, w tym do PRK.
Kody niepełnosprawności	Są symbolami rodzaju schorzenia, które ma decydujący wpływ na to, do jakich prac osoba niepełnosprawna może być kierowana, a do jakich nie powinna ze względu na jej zdrowie i skuteczność pracy na danym stanowisku. Podstawowe kody niepełnosprawności: 01-U upośledzenie umysłowe, 02-P choroby psychiczne, 03-L zaburzenia głosu, mowy i choroby słuchu, 04-O choroby narządu wzroku, 05-R upośledzenie narządu ruchu, 06-E epilepsja, 07-S choroby układu oddechowego i krążenia, 08-T choroby układu pokarmowego, 09-M choroby układu moczowo-płciowego, 10-N choroby neurologiczne, 11-I inne, w tym schorzenia: endokrynologiczne, metaboliczne, zaburzenia enzymatyczne, choroby zakaźne i odzwierzęce, zeszpecenia, choroby układu krwiotwórczego, 12-C całościowe zaburzenia rozwojowe.
Kompetencje społeczne	Jest to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania.
Kompetencje kluczowe	Są to kompetencje (połączenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) integracji społecznej i zatrudnienia potrzebne w życiu zawodowym i pozazawodowym oraz do bycia aktywnym obywatelem. Na potrzeby opracowania informacji o zawodach wyróżniono 9 kompetencji, które zostały wybrane i pogrupowane ze zbioru 15 kompetencji kluczowych wyodrębnionych w Międzynarodowym Badaniu Kompetencji Osób Dorosłych – Projekt PIAAC prowadzonym cyklicznie przez OECD.
Kompetencja zawodowa	Jest to układ wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania, w ramach wydzielonego zakresu pracy w zawodzie zestawu zadań zawodowych. Posiadanie jednej lub kilku kompetencji zawodowych powinno umożliwić zatrudnienie na co najmniej jednym stanowisku pracy w zawodzie.

Kwalifikacja	Oznacza zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w procesie walidacji oraz formalnie potwierdzone przez uprawniony podmiot certyfikujący. W Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wyodrębniono 4 rodzaje kwalifikacji: pełne, cząstkowe, rynkowe i uregulowane.
Polska Rama Kwalifikacji (PRK)	Opis ośmiu wyodrębnionych w Polsce poziomów kwalifikacji odpowiadających odpowiednim poziomom Europejskich Ram Kwalifikacji sformułowany za pomocą ogólnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poszczególnych poziomach ujętych w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
Potwierdzanie kompetencji	Jest to proces polegający na sprawdzeniu, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Terminy o podobnym znaczeniu: „walidacja", „egzaminowanie". Proces ten prowadzi do certyfikacji − wydania przez upoważnioną instytucję „dyplomu", „świadectwa", „certyfikatu".
Sektorowa Rama Kwalifikacji (SRK)	Opis poziomów kwalifikacji funkcjonujących w danym sektorze lub branży; poziomy Sektorowych Ram Kwalifikacji odpowiadają odpowiednim poziomom Polskiej Ramy Kwalifikacji.
Sprawności sensomotoryczne	Są to sprawności związane z funkcjonowaniem narządów zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, powonienia, dotyku) oraz narządu ruchu (sprawność rąk, precyzja ruchów rąk, sprawność nóg, koordynacja wzrokowo-ruchowa itp.).
Stanowisko pracy	Jest to miejsce pracy w strukturze organizacyjnej, np. przedsiębiorstwa, instytucji, organizacji, w ramach którego pracownik wykonuje zadania zawodowe stale lub okresowo. Do prawidłowego wykonywania zadań na danym stanowisku pracy konieczne jest posiadanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych właściwych dla kompetencji zawodowych wyodrębnionych w zawodzie.
Tytuł zawodowy	Jest przyznawany osobie, która udowodniła, że posiada określony zasób wiedzy i umiejętności potrzebny do wykonywania danego zawodu. W niektórych grupach zawodowych (technicy, lekarze, rzemieślnicy) istnieją ustawowo zadekretowane nazwy i hierarchie tych tytułów, podczas gdy w innych nie ma takich systemów. Przykładowo tytuły zawodowe uzyskiwane w szkołach i placówkach oświaty to: robotnik wykwalifikowany i technik, w rzemiośle: uczeń, czeladnik, mistrz, w kulturze fizycznej: trener, instruktor, menedżer sportu.
Umiejętności	Jest to przyswojona w procesie uczenia się zdolność do wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Uprawnienia zawodowe	Oznaczają posiadanie prawa do wykonywania czynności zawodowych (zawodu), do których dostęp jest ograniczony poprzez przepisy prawne przewidujące konieczność posiadania odpowiedniego wykształcenia, spełnienia wymagań kwalifikacyjnych lub innych dodatkowych wymagań.
Uczenie się nieformalne	Uzyskiwanie efektów uczenia się poprzez różnego rodzaju aktywność poza edukacją formalną i edukacją pozaformalną, w tym poprzez samouczenie się i doświadczenie uzyskane w pracy.
Walidacja	Oznacza sprawdzenie czy osoba ubiegająca się o nadanie określonej kwalifikacji, niezależnie od sposobu uczenia się (edukacja formalna, pozaformalna i uczenie się nieformalne) tej osoby, osiągnęła wyodrębnioną część lub całość efektów uczenia się wymaganych dla tej kwalifikacji.
Wiedza	Jest to zbiór opisów obiektów i faktów, zasad, teorii oraz praktyk przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej.
Wykształcenie	Oznacza rezultat procesu kształcenia w zakresie ogólnym i specjalistycznym charakteryzowany na podstawie: − poziomu wykształcenia odpowiadającego poziomowi ukończonej szkoły (np. wykształcenie: podstawowe, gimnazjalne, ponadpodstawowe, ponadgimnazjalne, czeladnicze, policealne, wyższe (pierwszy, drugi i trzeci stopień), − profilu wykształcenia (ukończonej szkoły) lub dziedziny wykształcenia (kierunek lub kierunek i specjalność ukończonej szkoły wyższej lub wyższej szkoły zawodowej).
Zadanie zawodowe	Jest to logiczny wycinek lub etap pracy w ramach zawodu o wyraźnie określonym początku i końcu wykonywany na stanowisku pracy. Na zadanie zawodowe składa się układ czynności zawodowych powiązanych jednym celem, kończący się określonym wytworem, usługą lub istotną decyzją. W wyniku podziału pracy każdy zawód różni się wykonywanymi zadaniami, na które składają się czynności zawodowe.

Zawód	Jest to zbiór zadań zawodowych wyodrębnionych w wyniku społecznego podziału pracy, wykonywanych przez poszczególne osoby i wymagających odpowiednich kwalifikacji i kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), zdobytych w wyniku kształcenia lub praktyki. Wykonywanie zawodu stanowi źródło utrzymania.
Zintegrowany System Kwalifikacji (ZSK)	Wyodrębniona część Krajowego Systemu Kwalifikacji, w której obowiązują określone w ustawie standardy opisywania kwalifikacji oraz przypisywania poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji do kwalifikacji, zasady włączania kwalifikacji do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji i ich ewidencjonowania w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (ZRK), a także zasady i standardy certyfikowania kwalifikacji oraz zapewniania jakości nadawania kwalifikacji. Informacje o ZSK są dostępne pod adresem: https://www.kwalifikacje.gov.pl
Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji (ZRK)	Rejestr publiczny prowadzony w systemie teleinformatycznym ewidencjonujący kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Informacje o ZRK są dostępne pod adresem: https://rejestr.kwalifikacje.gov.pl

7.2. Definicje związane z wykonywaniem zawodu (branżowe)

Lp.	Nazwa pojęcia	Definicja	Źródło
1	**Badania sensoryczne**	Dziedzina nauki, której zadaniem jest dostarczanie informacji o jakości żywności na podstawie wrażeń odbieranych przez zmysły. Dzięki wykorzystaniu narządu wzroku, węchu, smaku, dotyku i/lub słuchu jesteśmy w stanie ocenić docierające do nas bodźce wielopoziomowo, co daje możliwość uzyskania unikalnych, kompleksowych wyników dotyczących testowanych produktów żywnościowych.	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody – Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Kraków 2009
2	**Bioimpedancja**	Bioimpedancja elektryczna BIA (ang. bioelectrical impedance analysis) to nieinwazyjna metoda analizy składu ciała, stosowana do oceny stanu odżywienia osób zdrowych i chorych. Polega na pomiarze oporu elektrycznego (impedancji) tkanek miękkich, przez które przepuszczany jest prąd elektryczny o niskim natężeniu. Umożliwia ocenę zawartości tkanki tłuszczowej, masy mięśniowej oraz wody w organizmie.	Kyle U.G. i in.: Bioelectrical impedance analysis – part I: review of principles and methods. Clinical Nutrition, 23/2004.
3	**Evidence-Based Dietetics Practice (EBDP)**	Poradnictwo dietetyczne oparte na dowodach naukowych, zdefiniowane jako: stawianie pytań klinicznych, systematyczne poszukiwanie dowodów opartych na wynikach badań naukowych oraz ocena ich ważności, przydatności i znaczenia.	International Confederation of Dietetic Associations https://www.internationaldietetics.org/Downloads/ICDA-Definition-of-Evidence-Based-Practice.aspx [dostęp: 10.07.2018]
4	**Evidence-Based Medicine (EBM)**	Medycyna oparta na aktualnych i wiarygodnych danych naukowych, jest sztuką podejmowania decyzji w praktyce klinicznej i w ochronie zdrowia z uwzględnieniem danych z badań naukowych, sytuacji klinicznej i preferencji pacjentów.	Polski Instytut Evidence Based Medicine (PI-EBM) http://ebm.org.pl/show.php?aid=15267 [dostęp: 10.07.2018]
5	**Fałdomierz**	Urządzenie pomiarowe, stosowane w badaniach antropometrycznych, za pomocą którego mierzy się grubość fałdów skórno-tłuszczowych.	Definicja opracowana przez zespół ekspercki

6	**Good Hygiene Practice (GHP)**	Dobra Praktyka Higieniczna – działania, które należy podjąć, i warunki, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.	Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. z późn. zm.); Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32004R0852 [dostęp: 10.07.2018]
7	**Good Manufacturing Practice (GMP)**	Dobra Praktyka Produkcyjna, to działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną zgodnie z przeznaczeniem.	Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. z późn. zm.); Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32004R0852 [dostęp: 10.07.2018]
8	**Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)**	Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli – postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością produktami spożywczymi; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20061711225 [dostęp: 10.07.2018]

9	**Podmiot leczniczy**	Podmiotami leczniczymi są: - przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów odpowiednich ustaw; - samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej; - jednostki budżetowe, w tym państwowe jednostki budżetowe tworzone i nadzorowane przez Ministra Obrony Narodowej, ministra właściwego do spraw wewnętrznych, Ministra Sprawiedliwości lub Szefa Agencji Bezpieczeństwa Wewnętrznego, posiadające w strukturze organizacyjnej ambulatorium, ambulatorium z izbą chorych lub lekarza, pielęgniarkę albo położną podstawowej opieki zdrowotnej w rozumieniu przepisów ustawy o podstawowej opiece zdrowotnej; - instytuty badawcze, działające na podstawie odpowiednich przepisów; - fundacje i stowarzyszenia, których celem statutowym jest wykonywanie zadań w zakresie ochrony zdrowia i których statut dopuszcza prowadzenie działalności leczniczej; - posiadające osobowość prawną jednostki organizacyjne stowarzyszeń; - osoby prawne i jednostki organizacyjne działające na podstawie przepisów o stosunku Państwa do Kościoła Katolickiego w Rzeczypospolitej Polskiej, o stosunku Państwa do innych kościołów i związków wyznaniowych oraz o gwarancjach wolności sumienia i wyznania; - jednostki wojskowe.	Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 160, z późn. zm.). http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=wdu20111120654 [dostęp: 10.07.2018]
10	**Stadiometr**	Urządzenie służące do pomiaru wysokości ciała/wzrostu, stosowane w badaniach antropometrycznych.	https://www.merriam-webster.com/medical/stadiometer [dostęp: 10.07.2018]

www.psz.praca.gov.pl

ZASTOSOWANIE INFORMACJI O ZAWODACH

Wsparcie dla pracowników i klientów instytucji rynku pracy w zakresie:

- skutecznego podejmowania decyzji dotyczących wyboru zawodu, pracy/zatrudnienia,
- nabywania nowych lub rozszerzania już posiadanych kompetencji zawodowych,
- zmiany kwalifikacji zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy,
- dopasowywania treści szkoleń kontraktowanych przez urzędy pracy do potrzeb rynku pracy.

Wsparcie dla różnych grup interesariuszy w zakresie:

- poradnictwa i doradztwa zawodowego,
- tworzenia i aktualizacji ofert szkoleniowych dla rynku pracy,
- dostosowania oferty kształcenia zawodowego do wymagań rynku pracy,
- tworzenia i aktualizacji opisów stanowisk pracy,
- przygotowania lub aktualizacji opisu kwalifikacji rynkowych wprowadzanych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

ISBN 978-83-7789-495-8 [59]