

### Zmiany w informatorze dietetyk 322[20]

Strona 21 punkt 3. otrzymuje brzmienie

#### **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 i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego,**

czyli:

- *stosować przepisy GMP dotyczące żywności podczas jej przechowywania, przygotowywania, wydawania i magazynowania, np. temperatura przechowywania mrożonek, temperatura smażenia, temperatura wydawanych potraw, wilgotność w magazynie warzyw,*
- *stosować przepisy GHP dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania czynności związanych z produkcją żywności, np. higiena osobista, procedura mycia naczyń, obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń,*
- *stosować przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania prac z udziałem urządzeń elektrycznych i gazowych,*
- *stosować przepisy dotyczące ochrony środowiska związane z procesem produkcji, np.: postępowanie z odpadami,*
- *stosować przepisy bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego np. wysoka jakość produktów do przygotowania potraw, staranne ich przyrządzanie i wydawanie; indywidualne opracowanie zaleceń dietetycznych; regularne podawanie posiłków.*

#### **Przykładowe zadanie 11.**

Regularne spożywanie posiłków

- A. pozwala na utrzymanie stałego poziomu glukozy we krwi.
- B. sprzyja odkładaniu tkanki tłuszczowej w organizmie.
- C. jest przyczyną zaburzeń metabolizmu w organizmie.
- D. powoduje nadmierne obciążenie pracy żołądka.

##### **3.2 przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego,**

czyli:

- *przewidywać zagrożenia związane z niewłaściwym doбором diety do potrzeb osoby chorej np. powikłanie stanu zdrowia; powstanie nowych jednostek chorobowych, upośledzenie pracy narządów,*
- *przewidywać zagrożenia związane z niewłaściwą modyfikacją diety np. powstanie niedoborów energetycznych i pokarmowych,*

- *przewidywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia przy opracowywaniu diet tj. niewłaściwy dobór metod i technik przygotowania potraw w diecie lekko strawnej, zaplanowanie żywienia dietetycznego z uwzględnieniem produktów przeciwwskazanych.*

### **Przykładowe zadanie 12.**

Zalecenie spożywania produktów bogatych w gluten, u osób chorych na celiakię spowoduje

- A. brak łaknienia, pieczenie języka.
- B. uczucie ucisku i ciasnoty w klatce piersiowej.
- C. biegunkę i zaburzenia pracy przewodu pokarmowego.
- D. niedrożność dróg moczowych i zniszczenie mięszu nerkowego.

### **3.3 wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów,**

czyli:

- *wskazywać zagrożenia związane z niewłaściwymi warunkami przechowywania gotowych potraw i napojów, np.: niehigieniczne wydawanie i porcjowanie potraw, długi czas utrzymywania potraw od momentu wykonania do wydania,*
- *wskazywać zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i fizyczne, które mogą wystąpić na poszczególnych etapach produkcji potraw i napojów, np.: niewłaściwe mycie warzyw i owoców, które może być przyczyną chorób pasożytniczych,*
- *wskazywać zagrożenia mikrobiologiczne, chemiczne i pasożytnicze związane z surowcami – substancje obce w żywności, zatrucia.*

### **Przykładowe zadanie 13.**

Chleb ze śladami pleśni stanowi zagrożenie ze względu na obecność

- A. mitotoksyn.
- B. salmonelli.
- C. botuliny.
- D. kwasu penicylowego.

### **3.4 organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,**

czyli:

- *organizować stanowisko uwzględniając cechy człowieka istotne dla wykonywania pracy np. wydolność fizyczną, wydolność umysłową, cechy psychofizyczne,*
- *organizować stanowisko pracy z uwzględnieniem materialnych środków produkcji tj. urządzeń, narzędzi, stanowiska pracy,*
- *organizować stanowisko z uwzględnieniem warunków materialnych środowiska pracy np. mikroklimat, oświetlenie, barwy,*

**Przykładowe zadanie 14.**

Podwyższona temperatura pomieszczenia pracy umysłowej wpływa na

- A. wzrost wydajności pracy i poprawę samopoczucia.
- B. odwodnienie organizmu oraz utratę soli mineralnych.
- C. zahamowanie czynności ośrodkowego układu nerwowego.
- D. obniżenie wydajności pracy i szybsze występowanie objawów zmęczenia.

**3.5 stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z produkcją potraw i innych wyrobów kulinarnych,**

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy osobie, która uległa wypadkowi na stanowisku pracy, np.: oparzeniu termicznemu, skaleczeniu, porażeniu prądem,*
- *wskazywać sposoby udzielania pomocy osobie która, np.: zemdląca, zasłabła na stanowisku pracy.*

**Przykładowe zadanie 13.**

Pomoc doraźna w przypadku omdlenia w pierwszej kolejności polega na

- A. podaniu wody.
- B. podaniu soli trzeźwiących.
- C. ułożeniu poszkodowanego w pozycji bocznej ustalonej.
- D. poziomym ułożeniu ciała z obniżeniem głowy i rozluźnieniu zapięcia pod szyją.

**2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań****Część pierwsza**

Zadanie 1	<b>B</b>	Zadanie 5	<b>A</b>	Zadanie 9	<b>B</b>	Zadanie 13	<b>D</b>
Zadanie 2	<b>A</b>	Zadanie 6	<b>C</b>	Zadanie 10	<b>B</b>	Zadanie 14	<b>D</b>
Zadanie 3	<b>C</b>	Zadanie 7	<b>C</b>	Zadanie 11	<b>D</b>	Zadanie 15	<b>D</b>
Zadanie 4	<b>D</b>	Zadanie 8	<b>A</b>	Zadanie 12	<b>A</b>		

Strona 29 wiersz 9 i 10 otrzymują brzmienie:

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

Strona 45 punkt 4.1. „Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu” otrzymuje brzmienie:

**Zawód:** dietetyk

**symbol cyfrowy:** 322[20]

**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 z zakresu 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 i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego;
  - 3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac z zakresu żywienia dietetycznego;
  - 3.3. wskazywać zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów;
  - 3.4. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
  - 3.5. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac 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 określonych 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. Pojemniki na odpady. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.