

XXVIII propozycja

Dietetyk

Dietetyka łączy zagadnienia z dziedziny medycyny, biochemii, technologii żywności. Skupia się na badaniu produktów żywnościowych, planowaniu, nadzorowaniu i stosowaniu racjonalnych metod żywnościowych. Dietetyk bada pochodzenie żywności, proces przygotowania potraw, a także dostosowuje je do potrzeb organizmu w zależności od jego stanu zdrowia i wieku.

Do pełnego wykonywania zawodu uprawnia uzyskanie stopnia zawodowego licencjata uzyskane na wyższych uczelniach na kierunku dietetyka lub zdrowie publiczne specjalizacja: dietetyka. Studia przygotowują w zakresie opracowywania diet leczniczych itd. w chorobach alergicznych, nowotworowych, cukrzycy, chorobach autoimmunologicznych, określania potrzeb żywieniowych osób zdrowych: sportowców, osób aktywnych fizycznie, modyfikowania nawyków żywieniowych, edukowania w celu zapobiegania nadwadze i otyłości, kontroli i oceny wartości produktów spożywczych.

Przykładowe specjalności na kierunku dietetyka:

dietetyka sportowa, psychodietetyka, dietetyka medyczna, żywienie kliniczne i dietetyka kliniczna, dietetyk wieku dziecięcego, dietetyka w odnowie biologicznej i sporcie, diet trener personalny, psychodietetyka z elementami obesitologii, dietetyka stosowana, poradnictwo żywieniowe, dietetyka w gastronomii, ziołolecznictwo i suplementacja, dietoterapia, żywienie zbiorowe, profilaktyka żywienia, dietetyka i planowanie żywienia.

Dietetyk promuje zdrowy styl życia. Porady dietetyczne udziela ludziom zdrowym oraz chorym. Zapewnia pomoc w ułożeniu jadłospisu i jego koordynowaniu w czasie leczenia. Jego rady i zalecenia powinny uwzględniać tryb życia, płeć, wiek i stan zdrowia pacjenta. Dietetyk uwzględnia wpływ żywności na funkcjonowanie organizmu. Zna wartość odżywczą produktów spożywczych, orientuje się w technologii produkcji potraw oraz zdaje sobie sprawę z utraty składników odżywczych zachodzących w trakcie przygotowania żywności i jej przechowywania.

Zadania zawodowe dietetyka:

- układa diety w przypadku chorób powstałych na tle nieodpowiedniego żywienia,
- potrafi stosować produkty lecznicze w celu poprawy zdrowia,
- planuje i przygotowuje potrawy zgodnie z aktualnymi zasadami żywienia,
- układa plany żywieniowe zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet,
- stosuje zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) w trakcie przygotowywania potraw,
- nadzoruje i kontroluje etapy produkcji posiłków,
- kontroluje warunki przechowywania żywności oraz jakość produktów spożywczych,
- udziela porad/konsultacji dietetycznych,
- prowadzi poradnie/gabinety dietetyczne oraz inne formy działalności świadczące usługi dietetyczne,
- uczestniczy w szkoleniach, warsztatach, wykładach prowadząc edukację żywieniową,

- gromadzi dokumentacje żywieniową pacjentów,
- ocenia i koryguje sposób żywienia,
- ustala zapotrzebowanie na składniki odżywcze (witaminy, składniki mineralne, białka, tłuszcze, węglowodany),
- rozpoznaje niedobory składników odżywczych oraz formy niedożywienia, jednocześnie zapobiega ich występowaniu, a w razie konieczności prowadzi proces leczenia (często współpracując z lekarzem lub pod jego nadzorem),
- prowadzi żywienie zbiorowe grup ludności oraz indywidualne, stosując aktualne zalecenia żywieniowe,
- przeprowadza szkolenia dla pracowników zatrudnionych w branży żywieniowej, biorąc pod uwagę GHP (Dobra praktyka Higieniczna) oraz GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), a także zwraca uwagę na właściwą organizację pracy,
- potrafi udzielić wsparcia emocjonalnego pacjentowi.

Miejsca zatrudnienia dietetyków

- szpitale (układanie diet w zależności od chorób pacjentów, kontrola jakości żywności)
- przychodnie (porady żywieniowe dla osób chorych (pacjentów) – wymagane skierowanie od lekarza)
- prywatne gabinety (układanie diet niskoenergetycznych, wysokoenergetycznych, wysokobiałkowych, niskotłuszczowych itd.)
- sanatoria.
- kluby fitness

Wybrane umiejętności niezbędne w zawodzie dietetyka:

- umiejętność nawiązywania kontaktu z innymi
- obowiązkowość i odpowiedzialność
- samodzielność w działaniu
- wrażliwość

Joanna Szczepańska

Przy opracowywaniu materiału korzystałam z:

- www.praca.pl
- <https://gfplegal.pl/blog/2018/10/05/prawne-uwarunkowania-zawodu-dietetyka/>
- „Zawód z pasją” P. Hebla, J.Madejsk
- „Co studiować, gdzie pracować. Informator o zawodach” P. Hebla, J.Madejski