

[Wymagania](#) [Zadania zawodowe](#)

W klasyfikacji zawodów i specjalności zawód dietetyka jest pod kodem **322001**.

Opis

Dietetyk - osoba, która opracowuje oraz przygotowuje różnego typu diety dla ludzi zdrowych i chorych; prowadzi działalność oświatową w zakresie prawidłowego żywienia.

Wymagania

[do góry](#)

Dietetykiem może zostać osoba, która posiada wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka.

Dodatkowo za dietetyka uznajemy osobę, która:

- ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka zgodnie ze standardami kształcenia określonymi w odrębnych przepisach i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku,

lub

- rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe w specjalności dietetyka, obejmujące co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku, lub

- rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe na kierunku technologia

żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskała tytuł licencjata lub magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku,

lub

- ukończyła szkołę policealną publiczną lub niepubliczną z uprawnieniami szkoły publicznej i uzyskała dyplom dietetyka,

lub

- rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka.

Po 5 latach pracy na stanowisku dietetyka można zostać starszym dietetykiem.

Zadania zawodowe

[do góry](#)

Dietetyk uprawniony jest do realizacji zadań określonych poniżej:

1. określanie roli składników pokarmowych w organizmie człowieka;
2. określanie wpływu składników nieodżywczych żywności i używek na organizm;
3. stosowanie norm zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze;
4. określanie zasad doboru produktów spożywczych do planowania jadłospisów dla poszczególnych grup ludności;
5. planowanie i ocenianie jadłospisów indywidualnych i dla różnych grup ludności;
6. stosowanie prawidłowego żywienia niemowląt, w tym noworodków i wcześniaków, z uwzględnieniem karmienia piersią;
7. różnicowanie diet i stosowanie ich w żywieniu chorych;
8. uczestniczenie w realizacji leczenia żywieniowego;
9. sporządzanie potraw z produktów spożywczych, z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych;
10. organizowanie produkcji potraw dla dzieci i młodzieży, dorosłych oraz w kuchni niemowlęcej;
11. organizowanie ekspedycji potraw z kuchni;
12. organizowanie wydawania potraw w oddziałach szpitalnych;

13. stosowanie zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w produkcji posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem zapobiegania chorobom infekcyjnym i inwazyjnym;
14. prowadzenie dokumentacji żywieniowej;
15. przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
16. organizowanie stanowisk pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
17. prowadzenie edukacji zdrowotnej z zakresu żywienia w zakładach leczenia podstawowego i specjalistycznego oraz wśród społeczeństwa;
18. korzystanie z wiedzy z zakresu psychologii i pedagogiki w propagowaniu zasad zdrowego żywienia i komunikowaniu się z pacjentami;
19. wybieranie wiarygodnych źródeł informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;
20. udzielanie pierwszej pomocy;
21. postępowanie zgodnie z zasadami etyki;
22. stosowanie przepisów prawa dotyczących wykonywanych zadań zawodowych;
23. stosowanie przepisów prawa dotyczących działalności gospodarczej.