

Kształcenie:

Uniwersytet Medyczny w Łodzi

90-647 Łódź, Pl. Hallera 1

tel.: 42 272 51 77, 42 272 51 78

e-mail: rekrecja@umed.lodz.pl

www.rekrecja.umed.lodz.pl

Wyższa Szkoła Biznesu i Nauk o Zdrowiu w Łodzi

90-361 Łódź, ul. Piotrkowska 278

tel.: 42 683 44 18

e-mail: rekrecja@medyk.edu.pl

www.medyk.edu.pl

Kursy:

Akademia Dietetyki

90-252 Łódź, ul. Jaracza 36 B lok. 3

tel.: 42 637 23 73, 42 630 06 80

e-mail: biuro@akademiadietetyki.pl

www.akademiadietetyki.pl

Więcej informacji
znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97- 300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Dietetyk

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 322001



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Dietetyk jest specjalistą, który zajmuje się prawidłowym i racjonalnym odżywianiem, zwłaszcza w czasie choroby i w specjalnych stanach organizmu ludzkiego. Jego wiedza obejmuje zarówno pochodzenie żywności, jak i proces przygotowania potraw, a także problematykę jej dostosowania do potrzeb organizmu w zależności od jego stanu i wieku.

Zadania zawodowe:

- Opracowywanie receptur na poszczególne rodzaje diet zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia oraz na zlecenie lekarskie - dla dzieci i dorosłych;
- Prowadzenie i nadzorowanie wszystkich elementów produkcji, tj. organizacja stanowisk pracy, instruktaż pracowników, nadzór nad prawidłowością przebiegu technologicznego poszczególnych etapów przygotowania potraw;
- Dbanie o właściwą eksploatację urządzeń technicznych;
- Prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej produkcji dotyczącej ilości wyprodukowanych potraw, ich wartości kalorycznej, surowców, materiałów pomocniczych i nakładu pracy;
- (organoleptyczna i laboratoryjna) kontrola jakości stosowanych surowców i warunków ich przechowywania;
- sprawdzanie jakości i wyglądu gotowych potraw (w zakładach żywnościowych - organoleptycznie, w stacjach sanepidu - laboratoryjnie);
- kontrola prawidłowości stosowanych receptur i zestawów żywnościowych w przemyśle spożywczym;

- prowadzenie działalności edukacyjnej w zakresie żywienia i opracowywanie właściwych zestawów żywnościowych dla różnych grup ludności oraz dla chorych z różnymi rodzajami schorzeń;
- prowadzenie dokumentacji żywnościowej w placówkach służby zdrowia (kalkulacja kosztów, jadłospisy, plany żywnościowe, rozliczenia materiałowe);
- doradzanie w indywidualnych problemach doboru diety specjalnej (np. po określonym typie operacji, dla ludzi nie przyswajających pewnych składników pokarmowych).

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Wykształcenie średnie medyczne jest wymogiem minimalnym, aby móc ubiegać się o pracę w tym zawodzie. Trzeba jednak liczyć się z tym, że coraz więcej osób kończy studia wyższe z tego zakresu (licencjackie czy uzupełniające magisterskie), zatem większe szanse zatrudnienia mają osoby z wykształceniem wyższym. Cenna jest także znajomość języków obcych, ze względu na to, że coraz więcej obcokrajowców korzysta w Polsce z oferty leczenia czy rehabilitacji.

Wymagania psychofizyczne:

- dobry stan zdrowia;
- koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- zainteresowania przyrodnicze, humanistyczne i plastyczne;
- spostrzegawczość;
- wyobraźnia przestrzenna;
- zdolność koncentracji i podzielność uwagi;
- łatwość nawiązywania kontaktów;

- empatia, gotowość niesienia pomocy;
- samodzielność; obowiązkowość, uczciwość;
- odpowiedzialność i cierpliwość;
- wytrwałość i zrównoważenie.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

- niepełnosprawność,
- alergie pokarmowe,
- niewydolność układów krążenia i oddechowego
- wady wymowy,
- trudności w nawiązywaniu kontaktów interpersonalnych,
- słaba sprawność fizyczna,
- choroby psychiczne,
- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- padaczka.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Dietetyk łączy umiejętności technologa żywienia i lekarza, stąd może pracować w różnych miejscach: w ośrodkach zdrowia, szpitalach, instytutach badawczych, w gastronomii, w poradniach dietetycznych, w ośrodkach sportowych i centrach fitness, w firmach cateringowych, etc. Oprócz tego istnieje możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie, np.: działalność szkoleniowa z zakresu zdrowego żywienia.