

STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **dietetyk**

Symbol cyfrowy: **321 [11]**

Kształcenie w zawodzie *dietetyk* powinno się odbywać w odpowiednio przystosowanych do tego pracowniach:

- I. Pracownia poradnictwa żywieniowego,
- II. Pracownia technologiczna,
- III. Pracownia komputerowa.

Wszystkie pracownie powinny spełniać wymagania bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz bezpieczeństwa przeciwpożarowego zgodnie z aktualnym stanem prawnym.

Pracownie powinny spełniać wymagania budowlane oraz zapewniać właściwą organizację i higienę pracy.

Z uwagi na małą liczbę godzin przewidzianych na przedmioty „Podstawy biochemii” i „Mikrobiologia z parazytologią”, realizowanych w laboratorium biochemicznym i laboratorium mikrobiologicznym oraz ze względu na bardzo drogi sprzęt do wyposażenia takich laboratoriów, dopuszcza się uczenie tych przedmiotów w salach ogólnodydaktycznych wyposażonych w komputer z odpowiednimi programami wykorzystywanymi na lekcjach. Dodatkowo, w czasie realizacji treści nauczania dotyczących odpowiedniego tematu, przewiduje się zwiedzanie laboratorium biochemicznego i mikrobiologicznego w stacjach Sanepidu oraz w placówkach, w których realizowana jest praktyczna nauka zawodu.

I. Pracownia poradnictwa żywieniowego

W pracowni poradnictwa żywieniowego uczeń zdobędzie wiadomości i umiejętności w zakresie planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego grup ludności, samodzielnego planowania jadłospisów, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania pacjentów na składniki odżywcze, udzielania porad dietetycznych, prowadzenia edukacji żywieniowej, prowadzenia gabinetów dietetycznych.

W zależności od możliwości szkoły pracownia ta może składać się z jednego lub dwóch pomieszczeń. Jeżeli w szkole funkcjonuje samodzielna poradnia żywieniowa, to część zajęć może być tam realizowana.

1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- stół/biurko nauczyciela, równocześnie spełniające rolę stanowiska dla zespołu nadzorującego lub egzaminatorów,
- stoliki uczniowskie wraz z krzesłami,
- tablice do pisania kredą lub pisakami,
- rzutnik pisma,
- epidiaskop, telewizor,
- ekran biały, rozwijany,
- biblioteka zawodowa zawierająca książki i czasopisma zawodowe, foldery, materiały z kursów, konferencji.

2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla pracowni:

- biurko dla nauczyciela,
- stanowiska dla uczniów w zależności od liczebności oddziału,
- stanowisko do udzielania porad żywieniowych,
- stanowisko komputerowe.

3. Opis infrastruktury pracowni

- a. usytuowanie pracowni:
 - w budynku szkolnym;
- b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
 - 1 lub 2 pomieszczenia w zależności od możliwości i organizacji szkoły, ich powierzchnia musi zapewnić samodzielność pracy ucznia, zgodnie z aktualnymi przepisami,
 - oświetlenie naturalne i sztuczne zgodnie z aktualnymi przepisami;
- c. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - instalacja elektryczna z dopływem prądu 230V, minimum 3 gniazda wtykowe, gniazdo do komputera.

4. Opis wyposażenia stanowisk

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - stolik lub biurko z krzesłami (do prowadzenia porad);
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
 - waga lekarska,
 - aparat do mierzenia ciśnienia,
 - glukometr,
 - faldomierz;
- c. stanowisko komputerowe z wykazem urządzeń peryferyjnych oraz programów właściwych dla zawodu:
 - komputer z odpowiednim oprogramowaniem do ewidencji i opracowywania porad,
 - drukarka;
- d. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla zawodu:
 - kartoteki pacjentów, kwestionariusze wywiadów żywieniowych,
 - gotowe karty żywieniowe,
 - ulotki, foldery, materiały promujące poradnię.

II. Pracownia technologiczna

W pracowni technologicznej uczeń zdobędzie teoretyczno-praktyczne podstawy organizowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, organizowania produkcji potraw, sporządzania potraw i ich ekspedycji z kuchni, sposobu wydawania konsumentom, stosowania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w produkcji posiłków.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni

Pracownia powinna się składać z pomieszczenia głównego – sali ćwiczeń oraz, w zależności od warunków organizacyjnych, z pomieszczeń ułatwiających organizację kształcenia w zawodzie *dietetyk*. Należy zorganizować stanowisko lub pomieszczenie magazynowe do przechowywania środków spożywczych, stanowisko do zestawiania gotowych potraw i ich degustacji (jadalnia), stanowisko lub pomieszczenie do zmywania naczyń stołowych.

W zależności od organizacji zajęć w pracowni może to być odrębne pomieszczenie lub tylko część wydzielona w pomieszczeniu głównym. Należy zapewnić warunki do nadzorowania i kontrolowania prawidłowości przebiegu procesów technologicznych z uwzględnieniem przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Wskazane jest wyodrębnienie następujących stanowisk:

- stanowisko dla nauczyciela,
- stanowisko do produkcji potraw (indywidualne dla każdego ucznia),
- stanowisko do przechowywania produktów (magazyn produktów sypkich, mięsa, nabiału, jaj, warzyw i owoców),

- stanowisko do zestawiania gotowych potraw i ich degustacji (jadalnia),
- stanowisko do rozważania środków spożywczych,
- stanowisko do zmywania naczyń kuchennych,
- stanowisko do zmywania naczyń stołowych.

2. Opis infrastruktury pracowni

- usytuowanie pracowni:
 - w budynku szkoły;
- wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
 - wysokość pracowni zgodnie z aktualnymi przepisami,
 - okna zespolone, łatwe do utrzymania w czystości, zabezpieczone na lato siatką przeciw owadom,
 - drzwi z materiałów niepalnych,
 - ściany jasne, wyłożone glazurą do wysokości min.2 m,
 - podłoga bez uskoków, wyłożona glazurą trwałą, antypoślizgową, łatwą do utrzymania w czystości,
 - kubatura pracowni dostosowana do ilości stanowisk uczniowskich oraz dodatkowych stanowisk;
- minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
 - powierzchnia głównej części pracowni musi zapewnić samodzielność pracy określonej liczby uczniów i nie może być mniejsza niż 4 m² na jednego ucznia;
- wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - oświetlenie ogólne rozproszone, dzienne oraz sztuczne zgodnie z przepisami, do pracy średnio precyzyjnej,
 - wentylacja ogólna nawiewno-wywiewna i wyciągowa nad każdym trzonem kuchennym,
 - dopływ prądu 230V i 380V,
 - gaz, najlepiej ziemny z umieszczonymi w widocznym miejscu zaworami jednostkowymi i głównym,
 - gniazda wtykowe w miejscach przeznaczonych do używania urządzeń elektrycznych,
 - instalacja wodno-kanalizacyjna, ujęcie z ciepłą i zimną wodą przy każdym zlewozmywaku, umywalce, zmywarce do naczyń.

3. Opis wyposażenia stanowisk

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - **stanowisko dla nauczyciela:**
 - biurko,
 - krzesło,
 - **stanowisko do produkcji potraw (indywidualne dla każdego ucznia):**
 - szafka na naczynia z blatem wykonanym ze stali nierdzewnej,
 - kuchnia czteropalnikowa, np. gazowa lub gazowo-elektryczna z piekarnikiem z termoobiegiem (może być jedna na dwa stanowiska),
 - zlewozmywak dwukomorowy do zmywania naczyń kuchennych – min.1 na dwa stanowiska,
 - naczynia kuchenne:
 - komplet garnków i rondli,
 - garnuszki emaliowane ½ l,
 - patelnie,
 - miski ze stali nierdzewnej,
 - komplet noży kuchennych,
 - deski z polietylenu oznakowane w odpowiednich dla produktu kolorach,

- ubijak do mięsa,
- ubijak do ziemniaków,
- 2 nalewki,
- 2 łyżki drewniane,
- trzepaczka do ubijania piany,
- różga do sporządzania zawiesin,
- podstawowe naczynia stołowe: 2 talerze na zupę, 2 talerze do drugiego dania, 2 płaskie talerze na surówki, 2 talerze deserowe, bulionówka z podstawką, szklanka z podstawką, filiżanka z podstawką, kompotierka z podstawką;
- **stanowisko do przechowywania produktów:**
 - waga,
 - szafki na produkty suche,
 - lodówka,
 - zlewozmywak do mycia owoców i warzyw,
 - kosze;
- **stanowisko do zestawiania gotowych potraw i ich degustacji (jadalnia):**
 - stół z krzesłami,
 - szafa na bieliznę stołową,
 - szafa na zastawę stołową,
 - bielizna stołowa,
 - naczynia stołowe,
 - zastawa stołowa;
- **stanowisko do rozważania środków spożywczych:**
 - waga elektroniczna,
 - tace,
 - naczynia do rozważania,
 - deski,
 - kosze,
 - stół do rozważania;
- **stanowisko do zmywania naczyń kuchennych:**
 - zlewozmywaki dwukomorowe – 1 na dwa stanowiska uczniowskie,
 - suszarka do naczyń,
 - szafki na przybory do mycia i środki czystości;
- **stanowisko do zmywania naczyń stołowych:**
 - zmywarka do naczyń,
 - kosz na odpadki pokonsumpcyjne,
 - stół odbiorczy,
 - szafa na dodatkową zastawę stołową;
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
 - waga elektroniczna mała – 2 szt.,
 - miarki w różnych rozmiarach,
 - termometry,
 - porcjoner do formowania kulek;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla zawodu:
 - podręczniki,
 - książki kucharskie,
 - czasopisma,
 - katalogi poruszające tematykę przygotowywania posiłków i doboru surowców, przewodniki i poradniki dietetyczne,
 - normatywy surowcowe potraw,
 - tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych;

- d. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
- apteczka wyposażona w podstawowe środki przeznaczone do udzielania pierwszej pomocy,
 - gaśnica,
 - umywalka do mycia rąk,
 - pojemnik z mydłem w płynie,
 - suszarka do rąk lub pojemnik z papierowymi ręcznikami,
 - kosze na śmieci,
 - instrukcje:
 - obsługi i konserwacji urządzeń, aparatów, sprzętu zmechanizowanego,
 - mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych,
 - dezynfekcji jaj,
 - sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
 - udzielania pierwszej pomocy,
 - wykazy:
 - regulamin pracowni,
 - harmonogram zajęć,
 - zamiany wag surowców spożywczych na inne miary,
 - odzieży ochronnej obowiązującej w pracowni.

4. Inne, szczególne wymagania dotyczące stanowisk właściwe dla zawodu

Zgodnie z organizacją zajęć w pracowni zapewnia się ogólnodostępne wyposażenie dla wszystkich uczniów:

- tablica do pisania,
- robot kuchenny wieloczynnościowy,
- małe roboty kuchenne,
- malakser,
- szybkowary,
- frytkownica,
- rożen i piekarnik elektryczny (jeżeli nie ma go w kuchenkach),
- grill,
- opiekacz do grzanek,
- kuchnia mikrofalowa,
- naczynie do gotowania ryb,
- naczynia do gotowania na parze,
- makutry,
- wałki do ciasta,
- foremki i blachy do ciast,
- patelnie,
- tarła do rozdrabniania produktów,
- sitka perlonowe,
- durszlaki,
- stolnice,
- skrobak do ryb,
- wyciskacz do owoców,
- wyciskacz do czosnku,
- tasaki,
- łopatki plastikowe,
- łopatki drewniane,
- dekorator do wyciskania mas,
- radełko proste i karbowane,

- cukiernice,
- wazy z pokrywą,
- sosjerki,
- półmiski,
- talerze szklane na ciasto,
- owocarki,
- pucharki do wydawania deserów,
- szklanki do napojów,
- patery,
- zestaw do przypraw.

III. Pracownia komputerowa

Pracownia komputerowa powinna być wyposażona w stanowiska komputerowe do ćwiczeń oraz do egzaminu zawodowego.

1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- stolik i krzesło dla nauczyciela,
- tablica bezpyłowa,
- tablica korkowa lub magnetyczna,
- zestaw kaset wideo i płyt CD i DVD do nauczania techniki pracy biurowej.

2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla pracowni:

- stanowiska komputerowe – może być jedno na dwóch uczniów.

3. Opis infrastruktury pracowni

- a. usytuowanie pracowni:
 - pracownia ze względu na wyposażenie w drogi sprzęt powinna się znajdować w pomieszczeniu zabezpieczonym;
- b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
 - powierzchnia pracowni powinna być dostosowana do ilości stanowisk;
- c. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
 - 1m²;
- d. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - instalacja prądu elektrycznego o napięciu 230V,
 - pracownia powinna być ogrzewana.

4. Opis wyposażenia pracowni i poszczególnych stanowisk dydaktycznych

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
 - urządzenie wielofunkcyjne,
 - cyfrowy aparat fotograficzny;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
 - materiały biurowe: teczki, skoroszyty, segregatory, ofertówki (cienkie, przezroczyste okładki), papier (różna gramatura),
 - kartoteki,
 - skorowidze,
 - formularze druków;
- c. stanowiska komputerowe z wykazem urządzeń peryferyjnych oraz programów właściwych dla zawodu:
 - stanowisko komputerowe – komputer z urządzeniami peryferyjnymi,

- sprzęt komputerowy: jednostka centralna, monitory, klawiatury, myszy, drukarki, głośniki,
 - oprogramowanie: system operacyjny, pakiet programów użytkowych (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny),
 - sieć wewnętrzna LAN,
 - Internet,
 - programy użytkowe: Dietetyk - 1, Dietetyk - 2,
 - drukarka,
 - skaner;
- d. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla zawodu:
- podręczniki do techniki pracy biurowej;
- e. wykaz środków do udzielenia pierwszej pomocy:
- apteczka pierwszej pomocy wyposażona w niezbędne środki opatrunkowe i lecznicze,
- f. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
- instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu każdego urządzenia,
 - certyfikaty urządzeń lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - gaśnica proszkowa.