Data:………………………………….

Imię i nazwisko: …………………………………………………………………………………….

**Bilans posiadanych kompetencji i kwalifikacji poprzedzający udział w projekcie „Praktycznie dla zdrowia" - rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku.**

**TEST DIAGNOSTYCZNY**

Uprzejmie prosimy o określenie poziomu niżej wymienionych kompetencji.

W trakcie oceny kompetencji proszę posłużyć się następującym pytaniem i skalą odpowiedzi:

Jak wysoko ocenia Pani/ Pan u siebie podaną kompetencję?

15 – bardzo wysoko

10 – na średnim poziomie

5 – nisko/ poziom podstawowy

0 – bardzo nisko/ brak kompetencji

Zajęcia w projekcie będą przydzielane Uczestnikom projektu według braków w ocenianych umiejętnościach.

**I. KOMPETENCJE ZAWODOWE (ROZUMIANE JAKO ZAKRES POSIADANEJ WIEDZY Z GŁÓWNYCH OBSZARÓW MERYTORYCZNYCH OBJĘTYCH PROJEKTEM, KOMPETENCJE BRANŻOWE)**

|  |
| --- |
| **1. Szkolenie „Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka”** |
| Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w chorobach dietozależnych | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień związanych z podstawami badań hematologicznych, niedokrwistością niedoborową, badaniami ogólnych moczu, gospodarki wodno- elektrolitowej, gospodarki lipidowej | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Diagnostyka i monitorowanie leczenia cukrzycy. Diagnostyka laboratoryjna innych chorób dietozależnych (celiakia, alergie pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby tarczycy, choroby autoimmunologiczne) | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **2. Szkolenie „Dieta w chorobach autoimmunizacyjnych”** |
| Umiejętność projektowania diet w chorobach autoimmunizacyjnych | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień z zakresu układu immunologicznego i jego chorób, nadwrażliwości pokarmowej w chorobach autoimmunizacyjnych, markerów zapalnych | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Umiejętność prowadzenia wywiadów medycznych i żywieniowych z pacjentem, układania diety i suplementacji w szczególności w chorobach Hashimoto, Gravesa- Basedowa, RZS | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **3. Szkolenie „ Psychodietetyka”** |
| Doświadczenie w pracy z klientem gabinetu dietetycznego | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień związanych ze wstępem do psychodietetyki, elementami pracy psychodietetyka | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień z zakresu podstaw psychologii istotnych w odżywianiu, zaburzeń psychicznych związanych z odżywianiem | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **4. Szkolenie „Płodność a dieta”** |
| Umiejętność doradztwa żywieniowego w problemach związanych z płodnością | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień z zakresu pacjenta z niepłodnością w gabinecie dietetyka, czynnika owulacyjnego, czynników diety, prawidłowej masy ciała | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość wpływu chorób tarczycy, chorób autoimmunologicznych, PCOS na płodność | 15 | 10 | 5 | 0 |

**II. KOMPETENCJE KLUCZOWE**

|  |
| --- |
| **1. Kompetencje językowe- certyfikowane szkolenie** |
| Poziom znajomości języka angielskiego (A= 0; B1= 5; B2=10; C=15) | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość języka branżowego w pracy dietetyka | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **2. Kompetencje komunikacyjne- szkolenie** |
| Umiejętność asertywnej komunikacji, sposoby radzenia sobie z manipulacją i agresją | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Umiejętność rozwiązywania konfliktów, rozpoznanie własnych skryptów zachowania w konflikcie, postepowanie w różnych sytuacjach konfliktowych | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Umiejętność pracy w zespole (planowanie zadań, wyznaczanie celów, przekazywanie informacji, rozpoznawanie i wyrażanie emocji) | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **3. Kompetencje informatyczne- szkolenie** |
| Umiejętność kreowania stron www oraz obsługi programów graficznych | 15 | 10 | 0 | 0 |
| Umiejętność projektowania i aktualizowania stron www | 15 | 10 | 0 | 0 |
| Zarządzanie i wykorzystanie internetowych aplikacji marketingowych w branży dietetycznej | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **4. Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Klient w gabinecie dietetycznym”** |
| Umiejętność obsługi klienta, obsługa klienta trudnego, rozwiązywanie konfliktów z klientem | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Rozpoznanie oczekiwań i stanów emocjonalnych klienta | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Savoir- vivre w gabinecie dietetycznym, profesjonalne wykonanie porady dietetycznej | 15 | 10 | 5 | 0 |
| **5. Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Mała Firma”** |
| Posiadanie kompetencji z zakresu przedsiębiorczości, umiejętności zarządzania firmą, tworzenia biznesplanów | 15 | 10 | 0 | 0 |
| Umiejętność prowadzenia marketingu i sprzedaży usług | 15 | 10 | 0 | 0 |
| Znajomość zasad rachunkowości | 15 | 10 | 5 | 0 |

|  |
| --- |
| **6. Wizyty studyjne u Pracodawców** |
| Praktyka i znajomość know- how w gabinecie dietetycznym | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Posiadanie praktycznych umiejętności z zakresu procesów technologicznych przygotowywania żywności, funkcjonowania ośrodków żywienia zbiorowego i poradni dietetycznych, obsługi klienta | 15 | 10 | 5 | 0 |
| Znajomość zagadnień z zakresu aspektów formalno- prawnych w pracy dietetyka, niezbędnego wyposażenia stanowiska pracy, personelu i podziału zadań, strategii marketingowej | 15 | 10 | 5 | 0 |

**Podsumowanie (wypełnia pracownik Biura Projektu):**

**I KOMPETENCJE ZAWODOWE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Zajęcia | Uzyskana liczba punktów | Max. liczba punktów |
| I.1 | Szkolenie „Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka” |  | 45 |
| I.2 | Szkolenie „Dieta w chorobach autoimmunizacyjnych” |  | 45 |
| I.3 | Szkolenie „Psychodietetyka” |  | 45 |
| I.4 | Szkolenie „Płodność a dieta” |  | 45 |
| **Kompetencje zawodowe- razem** |  | **180** |

**II KOMPETENCJE KLUCZOWE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Zajęcia | Uzyskana liczba punktów | Max. liczba punktów |
| II.1 | Kompetencje językowe- certyfikowane szkolenie |  | 30 |
| II.2 | Kompetencje komunikacyjne- szkolenie |  | 45 |
| II.3 | Kompetencje informatyczne- szkolenie |  | 45 |
| II.4 | Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Klient w gabinecie dietetycznym” |  | 45 |
| II.5 | Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Mała Firma” |  | 45 |
| II.6 | Wizyty studyjne u Pracodawców |  | 45 |
| **Kompetencje kluczowe- razem** |  | **255** |