

**PRAKTYKI ZAWODOWE DLA
STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA
STUDIA I STOPNIA**

**Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny
w Siedlcach**

**WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH I
NAUK O ZDROWIU
Instytut Nauk o Zdrowiu**

RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ STUDENTÓW

Kierunek – Dietetyka

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek w pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

W trakcie praktyki student poznaje:

- cel i zakres działania instytucji/firmy oraz charakterdziałalności;
- strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
- organizację żywienia osób w danym ośrodku: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
- charakterystykę szczegółową prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji/firmy (np. obsługę aparatów, programów komputerowych itp.); jawne dane statystyczne charakteryzujące aktywność instytucji/firmy; podstawy prawne funkcjonowania; najważniejsze elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność; zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów;
- system kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne).

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez kompetentnych pracowników instytucji/firmy.

Zakład pracy zapewnia warunki do odbycia praktyki, a w szczególności stanowisko pracy, bezpieczne warunki do przechowywania odzieży, możliwość korzystania z posiłków (odpłatnych lub nieodpłatnych), korzystanie z urządzeń higienicznych i sanitarnych.

W okresie odbywania praktyki zawodowej w zakładzie pracy studenci zobowiązani są stosować się do obowiązujących w zakładzie porządków i regulaminów.

W razie naruszania przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu zakład pracy w porozumieniu ze Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.

Nieobecność studenta na praktyce może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim.

Ramowy program praktyk:

I ROK STUDIÓW

- Praktyka technologiczna - 70 godz. dydaktycznych – 52,5 h
- Praktyka w domu opieki - 70 godz. dydaktycznych – 52,5 h
- Praktyka wstępna szpital - 105 godz. dydaktycznych - 78,7 h

II ROK STUDIÓW

- Praktyka w poradni i w dziale żywienia - 140 godz. dydaktycznych – 105 h
- Praktyka w szpitalu dla dorosłych - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h

III ROK STUDIÓW

- Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h
- Praktyka w szpitalu dla dzieci - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h

Student prowadzi dziennik praktyk, w którym zamieszcza sprawozdania z przebiegu każdego dnia praktyki (wraz z podaniem zadań wykonywanych w jej trakcie oraz związanej dokumentacji opisującej zebrane jawne informacje o firmie oraz charakterystykę prac wykonywanych w czasie praktyki). Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora/ ordynatora danej placówki/ przedsiębiorstwa lub osobę upoważnioną.

Miejsce praktyk jest:

- dowolne (zaproponowane przez studenta, może być to miejsce pracy)

lub

- zaproponowane przez Opiekuna praktyk studenckich

Podstawą zaliczenia praktyk jest umowa o organizację praktyk (druk w załączniku) oraz dziennik praktyk (druk w załączniku). Praca na umowę o dzieło, zlecenie lub na etat może być zaliczona na podstawie umowy o organizację praktyk lub umowy o pracę (dzieło, zlecenie).

W tym celu xero umowy o dzieło, zlecenia lub o pracę należy dostarczyć do Opiekuna Praktyk łącznie z dziennikiem praktyk i podaniem o zaliczenie praktyk na podstawie załączonej umowy. Jedynie umowa o pracę na czas nieokreślony zwalnia z wypełniania dziennika praktyk.

Zaliczenie praktyk, przewidzianych w programie studiów jest warunkiem zaliczenia poszczególnych semestrów.

Wpisy praktyk studenckich do USOS

Należy dokładnie wypełnić następujące rubryki:

- rok akademicki,
- rok studiów,
- nazwa i adres zakładu pracy
- czas trwania praktyk (tu proszę też wpisać ilość godzin)

I ROK STUDIÓW

1. Praktyka technologiczna (zakłady gastronomiczne, kuchnie przyszpitalne, restauracje, bary) – 70 godz.

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

Zakres praktyki obejmuje:

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu;
4. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, opracowywanie jadłospisów, produkcja potraw i ich wydawanie (pomoc studentów w przygotowywaniu i dystrybucji posiłków);
5. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki, zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów, wymagania i normy żywienia;
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani**są stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

2. Praktyka wstępna w szpitalu (placówki ochrony zdrowia, zakłady opieki zdrowotnej) – 105 godz.

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora

żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

Zakres praktyki obejmuje:

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
4. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki,
5. Zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów.
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

ODDZIAŁY

1. Kompetencja poszczególnych oddziałów; charakter pracy
2. Zapoznanie studentów z wyposażeniem aparaturowym jednostki
3. Poznanie jawnej dokumentacji
4. Udział studentów w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników (np. rozwożenie posiłków, karmienie obłożnie chorych, sprzątanie po karmieniu)

KUCHNIA

1. Zaopatrzenie, magazynowanie żywności
2. Produkcja posiłków, wydawanie i rozdział posiłków (udział studentów)
3. Rodzaje stosowanych diet
4. Planowanie i przygotowywanie potraw wchodzących w skład poszczególnych diet z obowiązującą klasyfikacją
5. Kontrolowanie jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z obowiązującymi normami

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

3. Praktyka wstępna w domu opieki (domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, przedszkola, domy dziecka) – 70 godz.

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

Zakres praktyki obejmuje:

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
4. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki,
5. Zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów.
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

II ROK STUDIÓW

Praktyka zawodowa jest formą przygotowania zawodowego studentów. Jej rolą jest: poznanie środowisk szpitalnych, w tym działu żywienia, firm sektora żywieniowego, funkcjonowanie poradni dietetycznych, zapoznanie się z przepisami BHP, regulaminów obowiązujących w danej placówce oraz zasad żywienia indywidualnego i zbiorowego.

Program praktyk zakłada, że studenci II roku zobowiązani są do odbycia 245 godzin praktyk, w tym:

- a) 140 godzin - praktyka w poradni i dziale żywienia
- b) 105 godzin - praktyka w szpitalu dla dorosłych (na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i dziale żywienia).

1. Praktyki w poradniach i dziale żywienia – 140 godz.

Zakres praktyk obejmuje:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału, domu opieki, poradni dietetycznej,
2. Utrwalenie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny,
3. Utrwalenie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital, dom opieki)
4. Pomoc w planowaniu żywienia pacjentów (pensjonariuszy) oddziału szpitalnego lub pacjentów korzystających z usług poradni dietetycznej, wymagających specjalnych modyfikacji w jadłospisie,
5. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków,
6. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
7. Pomoc w przygotowywaniu posiłków (praca na stanowisku podkuchennej),
8. Edukowanie żywieniowe pacjentów (pensjonariuszy) oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

Student na uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki.

2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i dziale żywienia) – 105 h

Czas trwania: 105 godzin

Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący

Cele praktyki: Zdobywanie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego na przykładzie szpitala.

Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyczki jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia).

Obowiązki studenta:

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
2. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dorosłych.
3. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
4. Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
5. Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu pacjentów, które wymagają karmienia.
6. Brać udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
7. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności.
8. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
9. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenia pracowników.

III ROK STUDIÓW

1. Praktyka w poradniach chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych-105 godz.

Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący

Miejsce odbywania praktyki: poradnie gastrologiczne, poradnie gastroenterologiczne, poradnie cukrzycowe, poradnie redukujące masę ciała, ośrodki sportowe i turnusy SPA realizujące program redukcji masy ciała, sanatoria prowadzące leczenie dietetyczne). Praktyka jest realizowana pod kierunkiem Kierownika Poradni lub osoby wyznaczonej przez Kierownika Poradni. Do zakładowego opiekuna praktyki w placówce należy nadzór nad powierzonymi studentowi zadaniami w oparciu o założenia programowe. Praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach w dwu lub trzech miejscach. Część godzin praktyki może być zaliczona poprzez udział w kongresach i/lub konferencjach naukowych związanych tematycznie z żywieniem, dietetyką lub zdrowiem człowieka za pisemnym potwierdzeniem uczestnictwa.

Cele praktyki

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach.

Obowiązki studenta:

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania poradni.
2. Zapoznać się z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.
3. Poznać zasady żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
4. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
5. Brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.
6. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
7. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.

2. Praktyki w szpitalu dziecięcym (oddziale dziecięcym) - 105godzin

Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący

Cele praktyki: Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego na przykładzie szpitala oddziału dziecięcego.

Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyczki jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego w szpitalu dziecięcym (oddział dziecięcy).

Obowiązki studenta:

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
2. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
3. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
4. Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.

5. Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci, które wymagają karmienia.
6. Brać udział w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
7. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności.
8. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
9. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenia pracowników.

UWAGA:

W okresie odbywania praktyk zawodowych **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

Student bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

Student na uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:

Skierowanie na praktykę i porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza kierownik/dyrektor danej placówki/przedsiębiorstwa lub osoba upoważniona, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki.