PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA
STUDIA LICENCJACKIE

Spis treści

Regulamin Praktyk Studenta

1. **Instrukcja w sprawie przebiegu praktyk**
2. **Program szczegółowy praktyk**

1. INSTRUKCJA W SPRAWIE PRZEBIEGU PRAKTYK

A. Obowiązki słuchacza praktyk:

- pobrać (**z *Dziekanatu***) podpisane przez Dziekana lub Pełnomocnika Rektora ds. Praktyk i Interesariuszy Zewnętrznych:

*** Skierowanie na praktykę (*Załącznik 1*)** wraz z Programem praktyk do zrealizowania w danym podmiocie, w którym ma być odbywana praktyka **oraz**

*** Umowę o organizację praktyki studenta - 3 egzemplarze**

- pobrać i wydrukować (**ze strony Uczelni** – zakładka: *dla Studentów / Dziekanat / Praktyki i staże),*

*** Dziennik Praktyk**

- uzupełnić Dziennik praktyk o dane studenta i pieczęć Uczelni **(z *Dziekanatu*)**

- zgłosić się do Dyrektora /Kierownika podmiotu, w którym ma być odbywana praktyka w celu omówienia spraw organizacyjnych (przebiegu praktyk w systemie on-line),
- posiadać aktualną książeczkę zdrowia i książeczkę Sanepidu oraz aktualne ubezpieczenie,
- w trakcie praktyk student zobowiązany jest do przestrzegania zasad, regulaminów i zaleceń kierownika podmiotu, będącego miejscem praktyk,
- brać udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonym przez osobę kompetentną w miejscu odbywania praktyk,
- nieobecność na praktyce usprawiedliwiać zwolnieniem lekarskim
- wypełniony **Dziennik praktyk**, w tym **Karty tygodniowe praktyk**, wraz z **1 egzemplarzem Umowy złożyć w <u>Dziekanacie</u>** po zakończeniu każdego semestru praktyk. W przypadku semestru zimowego do 20 lutego, natomiast przypadku semestru letniego do 20 września.

B. Czas trwania i wymagane miejsca odbywania praktyk:

<u>STUDIA STACJONARNE / NIESTACJONARNE – 960 godzin / 38 ECTS</u>

<u>6 miesięcy</u> - w przypadku studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka

tj. 24 tygodnie, 120 dni roboczych, 960 godzin akademickich

(gdzie 1h akademicka = 45 minut) / 38 ECTS

C. Cele ogólne praktyki zawodowej:

1. poszerzenie teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu realizowanego kierunku studiów, żywienia człowieka zdrowego i chorego w poszczególnych okresach życia**;**
2. zapoznanie z praktycznymi aspektami żywienia zbiorowego w poszczególnych placówkach z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych wynikających z wieku i stanów klinicznych, zastosowanie modyfikacji dietetycznych;
3. przygotowanie studenta do samodzielnej pracy i realizacji zadań na stanowisku dietetyka, odpowiedzialności za podejmowane decyzje, przestrzeganie etyki zawodowej i bezpieczeństwa w zakresie żywienia pacjenta oraz obowiązek stałego doskonalenia zawodowego.

D. Zadania i ich realizacja:

- **zachowanie dyscypliny pracy** jaka obowiązuje wszystkich pracowników podmiotu, w miejscu w którym odbywana jest praktyka;
- **zapoznanie się** z organizacją i funkcjonowaniem podmiotu, w którym realizowana jest praktyka w tym z zadaniami dietetyka;
- **zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności** wykonywania posiłków dla pacjentów wynikających z jednostki w której odbywana jest praktyka;
- **prowadzenie na bieżąco Dziennika Praktyk** (uzyskanie potwierdzenia rozpoczęcia i zakończenia praktyki, zaliczenia praktyki przez opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyki, uzupełnienie Karty tygodniowej potwierdzonej przez opiekuna praktyk w miejscu jej odbywania, uzupełnienia Dziennika Praktyk o własne uwagi i spostrzeżenia, uzyskanie opinii opiekuna praktyk, napisanie własnej opinii na temat przebiegu praktyki);
- **podstawowym <u>warunkiem zaliczenia praktyk jest</u>**:
  - frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki,
  - opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki efektów uczenia się.,
  - postawa (kompetencje społeczne) studenta oraz oddanie Dziennika Praktyk.

E. Obowiązki słuchacza po zakończeniu praktyk**:**

- złożenie do Dziekanatu:

- **Dziennika Praktyk (najlepiej z opinią)** w celu uzyskania zaliczenia odbytej praktyki na koniec każdego semestru nauczania,
- **Umowy - 1 egzemplarz,** podpisany i opieczętowany;

2. PROGRAMY SZCZEGÓŁOWE PRAKTYK STUDENTA/TKI

A. Program - praktyka w szpitalu po pierwszym roku studiów:

- **czas trwania: 100 godz. (II semestr)**
- miejsce odbywania: blok żywieniowy szpitala

Cel praktyki: Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w szpitalu, oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji żywienia pacjentów hospitalizowanych. Zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków dla pacjentów oraz ich dystrybucja.

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

- poznanie struktury organizacyjnej szpitala, zapoznanie się z regulaminem szpitala;
- zasady organizacji pracy oraz wyposażenie techniczne bloku żywieniowego, zasady bhp,
- współudział w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów;
- zasady przygotowywania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów;
- współudział w przygotowaniu, porcjowaniu posiłków;
- udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych;
- pomoc w karmieniu chorych hospitalizowanych;
- poznanie wdrożonych zasad i ich realizacja w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w codziennej pracy, obowiązujące regulacje prawne w zakładzie, dokumentacja GHP, GMP, HACCP.
- zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz współpraca dietetyka z zespołem lekarskim i innym personelem medycznym sprawującym opiekę nad chorym;

B. Program - praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu

- **czas trwania: 150 godz. (III semestr)**
- miejsce odbywania: dział żywienia w szpitalach o różnym profilu, poradnie dietetyczne

Cel praktyki: 1. zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją działu żywienia w tym kuchni mlecznej w szpitalu, jego rolą, zadaniami, nomenklaturą diet;
2. zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej i realizowanych zadań; nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek.

- **<u>Program (tematyka) praktyki obejmuje</u>:**

- poznanie organizacji i struktury działu żywienia;
- poznanie stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- ocenę sposobu żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej; analiza zebranego materiału, zalecenia żywieniowe;
- planowanie żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego;
- planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej;
- kalkulację kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową;
- zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy;
- zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów;
- współudział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia;
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego;
- żywienie pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety;
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej;
- poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności;
- zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności;
- współudział w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne;
- udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych;
- opracowanie przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi.

C. Program - praktyka z technologii potraw:

- **czas trwania: 100 godz. (IV semestr)**
- miejsce odbywania: kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, przedszkola itp.) oraz żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadłodajnie, restauracje itp.)

Cel praktyki: zapoznanie studenta z metodami i technikami przygotowania potraw, wpływ poszczególnych etapów obróbki technologicznej na wartość odżywczą potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami w zakresie bezpieczeństwa żywności.

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

- poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego podmiotu, w którym odbywana jest praktyka;
- zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, magazynów i sprzętu oraz zasadami BHP;
- ocenę warunków sanitarno-higienicznych w podmiocie, w którym jest odbywana praktyka oraz ocenę przygotowania podmiotu do prowadzonej działalności;
- poznanie funkcjonowania systemów GMP, GHP oraz HACCP, w miejscu odbywania praktyki - organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, magazynów i sprzętu;
- poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia;
- ocenę organoleptyczną potraw;
- poznanie warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych oraz gotowych posiłków;
- obróbkę wstępną surowców jako etap procesu technologicznego, znaczenie tej czynności;
- obróbkę cieplną w technologii potraw, jej wpływ na zmiany zachodzące w żywności;
- inne czynności wykonywane podczas przygotowania potraw;

D. Program - praktyka w poradni chorób metabolicznych.

- **czas trwania: 150 godz. (IV semestr)**
- miejsce odbywania: poradnie chorób metabolicznych, poradnie gastroenterologiczne, poradnie leczenia żywieniowego, poradnie diabetologiczne, ośrodki sportowe i turnusy rehabilitacyjne realizujące program redukcji masy ciała.

Cel praktyki: zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki i leczenia 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 i modyfikacji odżywiania.

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

  - poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni;
  - zapoznanie się z diagnostyką w zakresie chorób przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych;
  - zapoznanie się z aktualnymi standardami, zaleceniami dotyczącymi żywienia osób w poszczególnych jednostkach chorobowych, objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz diet przemysłowych przeznaczonych do podaży przez sztuczny dostęp do przewodu pokarmowego – żywienie dojelitowe (ich skład i wartość odżywcza);
  - czynny udział w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz udział w przygotowaniu zaleceń dietetycznych i udzielaniu porady pacjentom i ich opiekunom;

E. Program - praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży

- **czas trwania: 100 godz. (V semestr)**
- miejsce odbywania: dział żywienia w ośrodkach żywienia dzieci i młodzieży oraz szpitalach o różnym profilu, poradnie dietetyczne

Cel praktyki: 1. zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją działu żywienia w tym kuchni mlecznej w szpitalu, jego rolą, zadaniami, nomenklaturą diet;
2. zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej i realizowanych zadań; nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek.

- **<u>Program (tematyka) praktyki obejmuje</u>:**

- poznanie organizacji i struktury działu żywienia;
- poznanie stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- ocenę sposobu żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej; analiza zebranego materiału, zalecenia żywieniowe;
- planowanie żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego;
- planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej;
- kalkulację kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową;
- zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy;
- zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów;
- współudział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia;
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego;
- żywienie pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety;
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej;
- poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności;
- zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności;
- współudział w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne;
- udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych;
- opracowanie przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi.

F. Program - praktyka w szpitalu dziecięcym

- **czas trwania: 125 godz. (V semestr)**
- miejsce odbywania: szpital pediatryczny, odział dziecięcy, poradnia dietetyczna, żłobek, kuchnia ogólna i niemowlęca, magazyn żywności,

Cel praktyki: zapoznanie studenta ze specyfika żywienia dzieci chorych i zdrowych, a także z funkcjonowaniem kuchni niemowlęcej, diety w żywieniu dzieci;

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

- zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych;
- zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach;
- produkcja posiłków, wyposażenie techniczne kuchni, wydawanie posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych;
- poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym
- udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci - pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy;
- realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia;
- uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich;
- uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych;
- ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego;
- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem - uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci;
- poznanie zasad ustalania - leczenia dietetycznego u chorych w poszczególnych oddziałach szpitalnych;
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji;
- edukacja żywieniowa pacjentów szpitala oraz poradni dietetycznej i szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia;
- przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów;

- kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych;
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi oraz ich opiekunów, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego.

G. Program - praktyka w domu pomocy społecznej

- **czas trwania: 110 godz. (VI semestr)**
- miejsce odbywania: domy pomocy społecznej, oddziały geriatryczne, hospicja, oddziały opieki paliatywnej, ośrodki rehabilitacyjne

Cel praktyki: Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu pomocy społecznej. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych wymagających opieki i pomocy w wykonywaniu podstawowych czynności.

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

- poznanie zasad i struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej, w tym bloku żywieniowego;
- zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej;
- poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz z dokumentacją dotyczącą pensjonariuszy;
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami, obserwacja i pomoc przy spożywaniu posiłków,
- analiza dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych;
- współudział w poradach dietetycznych pensjonariuszom i ich opiekunom,
- profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy;
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem rożnych metod i środków dydaktycznych;

H. Praktyka - w szpitalu dla dorosłych

- **czas trwania: 125 godz. (VI semestr)**
- miejsce odbywania: oddział szpitalny, dział żywienia, kuchnia ogólna

Cel praktyki: zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka jako współuczestniczącego w prawidłowym żywieniu pacjentów z różnych oddziałów szpitala; zdobycie praktycznych umiejętności w planowaniu jadłospisów oraz diet dla różnych grup pacjentów;

- **Program (tematyka) praktyki obejmuje:**

- poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych;
- poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów);
- udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
- udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji;
- uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji;
- poznanie zasad BHP i PPOŻ w miejscu odbywania praktyki;
- poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
- zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w podmiocie, w którym odbywana jest praktyka (jawne dane statystyczne).