PRAKTYKI ZAWODOWE – DIETETYKA
STUDIA MAGISTERSKIE

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. Karier 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 (**strona Uczelni** – zakładka: *dla Studentów / Dziekanat / Praktyki i staże),*

*** Dziennik Praktyk**

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

- zgłosić się do Dyrektora podmiotu, w którym ma odbywać się praktyka w celu omówienia spraw organizacyjnych.

- posiadać aktualną książeczkę zdrowia i książeczkę Sanepidu oraz aktualne ubezpieczenie,

- w trakcie praktyk student zobowiązany jest do przestrzegania zasad, regulaminów i zaleceń kierownika zakładu /instytucji/przedsiębiorstwa, 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

- wypełnione **Dzienniczek praktyk**, w tym **Karty tygodniowe praktyk** wraz z **1 egzemplarzem Umowy złożyć w <u>Dziekanacie</u>** po zakończeniu praktyk. W przypadku semestru zimowego do 20 lutego, natomiast przypadku semestru letniego do 20 września.

B. CZAS TRWANIA I WYMAGANE MIEJSCA ODBYWANIA PRAKTYK – STUDIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE: 480 godzin / 20 ECTS

<u>3 miesiące</u> - w przypadku studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka

tj. 12 tygodni, 60 dni roboczych, 480 godzin akademickich (gdzie 1h akademicka = 45 minut) (20 ECTS)

- **DRUGI ROK STUDIÓW,** (Semestr III) – **240 godzin / 10 ECTS**
- **miejsce odbywania:** producenci żywności „pudełkowej", piekarnie, masarnie, poradnie dietetyczne, kluby fitness, miejsca żywienia zbiorowego m.in.: areszty i zakłady karne, schroniska młodzieżowe, poprawczaki szpitale, domy opieki, żłobki, przedszkola, szkoły.

- **DRUGI ROK STUDIÓW,** (Semestr IV) – **240 godzin / 10 ECTS**
- **miejsce odbywania:** producenci żywności „pudełkowej", piekarnie, masarnie, poradnie dietetyczne, kluby fitness, miejsca żywienia zbiorowego m.in.: areszty i zakłady karne, schroniska młodzieżowe, poprawczaki szpitale, domy opieki, żłobki, przedszkola, szkoły.

C. Cele ogólne praktyki zawodowej:

1. Wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na poszczególnych kierunkach, specjalnościach oraz zakresach studiów podyplomowych;
2. wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce – integracja wiedzy teoretycznej z praktyką;
3. Poznawanie środowiska zawodowego, radzenie sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywanie realnych problemów zawodowych;
4. Rozwój kompetencji zawodowych studenta w ramach wybranego kierunku, zdobycie i pogłębienie umiejętności praktycznych;
5. Zdobywanie doświadczenia w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych;
6. Poznanie organizacji pracy i warunków w różnych zakładach pracy;
7. Kształtowanie wysokiej kultury zawodowej oraz postaw etycznych właściwych dla danej organizacji pracy odpowiadającej współczesnym tendencjom w gospodarce, administracji i nauce;
8. Uświadomienie znaczenia twórczej i poszukującej postawy w procesie edukacyjnym oraz wzmocnienie motywacji do pracy zawodowej, poprzez doskonalenie kompetencji zawodowych i osobistych;
9. Kształtowanie spostrzegawczości oraz zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia i zdolności planowania czasu pracy;
10. Gromadzenie materiałów i doświadczeń niezbędnych lub wspomagających w pisaniu pracy dyplomowej;
11. Przyjęcie przez studenta odpowiedzialności za własne kształcenie;
12. Umożliwienie studentowi dokonania oceny rynku pracy, weryfikacji jego predyspozycji do wykonywania zawodu, poznanie oczekiwań pracodawców względem pracowników i nawiązanie kontaktów zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w przyszłości.

D. Zadania i ich realizacja:

- **zachowanie dyscypliny pracy** jaka obowiązuje wszystkich pracowników placówki;
- **zapoznanie się** z organizacją i funkcjonowaniem placówki, w której praktyka jest odbywana oraz zadaniami technologa produkcji żywności / dietetyka.
- **zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności** wykonywania zadań technologa / dietetyka;
- **prowadzenie na bieżąco Dziennika Praktyk** (uzyskanie potwierdzenia rozpoczęcia i zakończenia praktyki, zaliczenia praktyki przez zakładowego opiekuna praktyk, uzupełnianie Karty tygodniowej potwierdzonej przez opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyki, uzupełnienia Dziennika Praktyk o własne uwagi i spostrzeżenia, uzyskanie Opinii opiekuna praktyk w miejscu jej odbywania, napisanie własnej opinii na temat przebiegu praktyki);
- **podstawowym <u>warunkiem zaliczenia praktyk</u>** jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki, 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,
- **Umowy - 1 egzemplarz,** podpisany i opieczętowany

2. PROGRAMY SZCZEGÓŁOWE PRAKTYK STUDENTA/TKI – STUDIA STACJONARNE i NIESTACJONARNE

A. PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ:

- **czas trwania: 240 godz. (III semestr)**

Cel praktyki: zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w placówkach żywienia zbiorowego oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia ludzi; zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków dla pacjentów/uczniów, wpływ obróbki technologicznej na wartość odżywczą.

Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w klubach sportowych i ośrodkach odnowy biologicznej; nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i aktywnych fizycznie.

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

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki;
- poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce;
- zapoznanie się z przebiegiem zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach żywienia zbiorowego;
- pobieranie próbek do badań;
- ocena stanu odżywienia i rejestracja sposobu żywienia wybranych chorych, analiza przypadków klinicznych;
- opracowywanie jadłospisów dla osób zdrowych oraz w poszczególnych jednostkach chorobowych;
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała osób aktywnych fizycznie;
- prowadzenie wywiadów żywieniowych;
- prowadzenie działań edukacyjnych, prowadzenie poradnictwa żywieniowego w zakresie właściwego sposobu żywienia;
- układanie planów żywieniowych dla osób zdrowych, aktywnych fizycznie oraz dla osób chorych wykonujących aktywność fizyczną w ramach rehabilitacji.

B. PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ:

- **czas trwania: 240 godz. (IV semestr)**

Cel praktyki: zapoznanie studenta z technologią przygotowania potraw w instytucjach zbiorowego żywienia, wpływ obróbki technologicznej na wartość odżywczą, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia oraz w poszczególnych jednostkach chorobowych, modyfikacja tekstury, wskazanie obszarów współpracy w zespole: dietetyk – lekarz, pielęgniarka, psycholog i inny personel medyczny sprawujący opiekę nad chorym.
Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem placówki w zakresie żywienia zbiorowego; planowanie, układanie receptury potraw, zakup i magazynowanie surowców, przechowywanie, ocena wpływu obróbki technologicznej i przechowywania na wartość odżywczą potraw.

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

- zapoznanie z przepisami BHP, regulaminami obowiązującymi w miejscu praktyki;
- uczestnictwo w wizytach lekarskich i prowadzenie indywidualnych kart dietetycznych;
- przeprowadzanie wywiadu żywieniowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby w celu opracowania diety dostosowanej do choroby na przykładzie przypadków klinicznych;
- przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych zapoznanie z metodami wykonania;
- ocena stanu odżywienia i rejestracja sposobu żywienia wybranych chorych, analiza przypadków klinicznych;
- opracowywanie jadłospisów dla osób zdrowych w poszczególnych grupach wiekowych;
- edukacja żywieniowa pacjentów, propagowanie racjonalnego żywienia, udzielanie porad i przygotowywanie zaleceń dietetycznych.
- zapoznanie z wyposażeniem technicznym kuchni danego podmiotu, w którym odbywana jest praktyka;
- zakup artykułów spożywczych do celów produkcyjnych (ze zwróceniem uwagi na ilość i jakość towaru);
- zabezpieczanie i przechowywanie artykułów spożywczych zgodnie z obowiązującymi zasadami;
- sporządzanie i przechowywanie dokumentacji zaopatrzenia;
- odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków;
- sporządzanie receptur potraw, oraz przechowywanie potraw;
- pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych.