

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA KIERUNKU DIETETYKA W PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOLE ZAWODOWEJ W KOSZALINIE

Zasady odbywania praktyk regulują przepisy wewnętrzne Uczelni

- Regulamin Studiów Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koszalinie
- Regulamin Praktyk Zawodowych w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koszalinie
- Program praktyk jest uszczegółowieniem sposobu organizacji i odbywania praktyk zawodowych na kierunku dietetyka zgodnie z § 8 Regulaminu Praktyk Zawodowych w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koszalinie.

I. CHARAKTERYSTYKA PRAKTYKI NA KIERUNKU DIETETYKA

1. Praktyki zawodowe odbywają się pod kierunkiem opiekuna praktyk wyznaczonego przez Zakład Pracy.
2. Opiekunem praktyk placówce może być: dietetyki, technolog żywności i żywienia lub kierownik jednostki organizacyjnej.
3. Nadzór nad realizacją praktyki sprawuje opiekun praktyk z ramienia Uczelni.
4. Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu

II. ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK ZAWODOWYCH

1. Student realizuje praktyki zgodnie z planem i programem studiów.
2. Student realizuje praktykę zawodową w placówkach wyznaczonych przez Uczelnię.
3. Student może samodzielnie wskazać placówkę, która wyrazi gotowość jego przyjęcia na praktykę. Placówka ta musi jednak spełniać kryteria wyboru placówek do realizacji praktyk zawodowych oraz zawrzeć z Uczelnią stosowne porozumienie.
4. Porozumienie z jednostką, w której realizowana będzie praktyka, zostaje podpisane przed rozpoczęciem praktyki.
5. Podczas praktyki zawodowej student realizuje zadania zawarte w Programie Praktyk Zawodowych.

6. Godzina praktyki równa jest godzinie dydaktycznej (45min.).
7. W wyjątkowych przypadkach Student może złożyć prośbę o przedłużenie terminu realizacji praktyk zawodowych. Należą do nich:
 - 1) ciąża,
 - 2) stan zdrowia,
 - 3) sytuacje losowe.

III. OBOWIĄZKI STUDENTA

1. Przed rozpoczęciem praktyki Student powinien przygotować się do jej odbycia, poprzez zapoznanie się z:
 - 1) Regulaminem Praktyk Zawodowych w PWSZ w Koszalinie,
 - 2) Programem praktyk obowiązującym na kierunku dietetyka,
 - 3) harmonogramem praktyki którą będzie odbywał w danej placówce.
2. Obowiązkiem studenta jest przedstawienie Zakładowi Pracy następujących dokumentów:
 - 1) skierowania z Uczelni,
 - 2) Programu praktyki oraz dzienniczka praktyk,
 - 3) aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej wraz z badaniami na nosicielstwo i szczepienie WZW typu B,
 - 4) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (OC) oraz ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NW).
3. Student ma obowiązek we własnym zakresie wykupić polisę OC i NW, odzież i obuwie robocze.
4. Student ma obowiązek stawić się na praktykę w odpowiednim stroju (odzież i obuwie robocze) zgodnie z przepisami BHP oraz posiadać identyfikator wystawiony przez Uczelnię.
5. Student zobowiązany jest do przestrzegania dyscypliny pracy, zasad etyki zawodowej, przestrzegania tajemnicy zawodowej, oraz innych przepisów obowiązujących w Zakładzie Pracy.
6. Studentka będąca w ciąży jest zobowiązana do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie opiekuna praktyk zawodowych w Zakładzie Pracy i powinna przedstawić zaświadczenie od lekarza specjalisty stwierdzające:
 - 1) Czas trwania ciąży;
 - 2) Ogólny stan zdrowia;

- 3) Orzeczenie o możliwości odbywania praktyk zawodowych;
- 4) Pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania praktyk zawodowych;
- 5) Na prośbę Studentki Dyrektor Instytutu po konsultacji z opiekunem praktyk zawodowych z ramienia Uczelni może wyrazić zgodę na kontynuowanie praktyki zawodowej lub zmianę terminu odbycia praktyk.
7. Na praktykę zawodową studenci zobowiązani są przychodzić punktualnie.
8. Student ma obowiązek systematycznego i aktywnego uczestniczenia w praktyce (100% obecności).
9. Student prowadzi na bieżąco dokumentację w dzienniczku praktyk, w postaci codziennych zapisów czynności wykonywanych podczas praktyki, potwierdzonych przez opiekuna praktyki
10. Nieobecność na praktyce student winien usprawiedliwić i po uzgodnieniu z opiekunem – odpracować w dogodnym dla obu stron terminie.
11. Na praktyki zawodowe studenci nie wnoszą :telefonów komórkowych, aparatów fotograficznych, dyktafonów, kamer.

IV. WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYKI

1. Rozliczenia praktyki dokonuje opiekun praktyk z ramienia Zakładu Pracy poprzez wystawienie opinii i oceny pracy studenta.
2. Zaliczenia praktyk zawodowych w dzienniczku praktyk, dokonuje opiekun praktyk zawodowych z ramienia Uczelni.
3. Student zobowiązany jest do przedłożenia opiekunowi praktyk z ramienia Uczelni dokumentacji praktyki: dzienniczka praktyk, opinii opiekuna praktyki z ramienia Zakładu Pracy, potwierdzenie odbycia praktyki.
4. Termin zaliczenia praktyk zawodowych upływa z terminem końca semestru.
5. Student, który nie zaliczy praktyki, może ubiegać się o warunkowy wpis na semestr następny.
6. Za praktykę zawodową może być uznana praca zawodowa studenta lub staż, jeśli osiągnięte efekty uczenia się odpowiadają efektom założonym dla praktyki w programie studiów.

Ocena z praktyki zawodowej

Ocena wystawiana jest według następującej skali:

- stopień bardzo dobry (5,0)

- stopień dobry plus (4,5)
- stopień dobry (4,0)
- stopień dostateczny plus (3,5)
- stopień dostateczny (3,0)
- stopień niedostateczny (2,0)

V. HARMONOGRAM I MIEJSCE PRAKTYKI

Szczegółowy harmonogram praktyki w danym roku akademickim dla studenta opracowuje Opiekun praktyk zawodowych na kierunku dietetyka.

Rodzaj praktyki	Realizowana w semestrze	Liczba godzin	Liczba tygodni	ECTS razem
Praktyka z zakresu żywienia osób dorosłych	II	120	5,5	5
Praktyka w zakresie edukacji i poradnictwa żywieniowego	IV	120	4,5	4
Praktyka z zakresu żywienia dzieci	V	120	5,5	4
Praktyka kliniczna	VI	100	4,5	4
Praktyka z zakresu gastronomii i zakładów produkcyjnych	VI	90	4	3
RAZEM:		550	24	20

Miejsce odbywania praktyki:

Praktyki odbywają się w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia i innych placówkach, z którymi uczelnia ma podpisane umowy lub porozumienia w sprawie praktyk. Placówki te stanowią bazę szkoleniową studentów kierunku dietetyka

Praktyka z zakresy żywienia osób dorosłych	Praktyka z zakresie edukacji i poradnictwa żywieniowego	Praktyki z zakresy żywienia dzieci	Praktyka kliniczna	Praktyka z zakresy gastronomii i zakładów produkcyjnych
II	IV	V	VI	VI
realizowana w poradni, przychodni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia, w domu opieki społecznej, hospicjum	w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej lub w żłobku, przedszkolu	realizowana w poradni, przychodni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	w zakładzie gastronomicznym, zakładzie produkcyjnym

VI. TREŚCI KSZTAŁCENIA POSZCZEGÓLNYCH PRAKTYK

Ogólne cele praktyki zawodowej

Do ogólnych celów praktyki zawodowej zalicza się:

- poznanie specyfiki pracy zawodowej, zgodnej z kierunkiem kształcenia i specjalnością,
- wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce funkcjonowania Zakładu Pracy,

- zdobywanie doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych,
- przygotowanie studenta do pełnienia wybranych zadań wynikających z funkcji zawodowej,
- praktyczną weryfikację wiedzy merytorycznej i umiejętności zawodowych zdobytych w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koszalinie.

Semestr II, 120h (5,5 tygodnia)

Praktyka z zakresu żywienia osób dorosłych:

1. Poznanie struktury organizacyjnej żywienia zbiorowego, w tym bloku żywieniowego oraz zasad organizacji pracy bloku żywieniowego
2. Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka - poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz z dokumentacją dotyczącą pensjonariuszy
3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych
4. Wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom.
5. Profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy
6. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych
7. Asystowanie w procesie dystrybucji posiłków.
8. Pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają pomocy.

Semestr IV, 120h (5,5 tygodnia)

Praktyka w zakresie edukacji i poradnictwa żywieniowego:

1. Poznanie organizacji i struktury poradni dietetycznej.
2. Zakres działalności poradni, kompetencje personelu - ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne
3. - Planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej

4. Współdział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych
5. Współdział we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia - normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
6. -Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne - żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety
7. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej - poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności
8. Zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności
9. Współdział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych - współdział w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne
10. Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych –
11. Opracowanie indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi

Semestr V, 120h (5,5 tygodnia)

Praktyka w zakresie żywienia dzieci:

1. w zakresie żywienia niemowląt:
 - wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalność kuchni niemowlęcej
 - produkty żywnościowe wykorzystywane w żywieniu niemowląt,
 - zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla niemowląt
 - organizacja pracy, zakres działalności, wyposażenie w sprzęt, zasady bhp
 - planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
 - żywienie dzieci w wybranych chorobach:

- żywienie w alergiach pokarmowych – rozpoznanie przyczyn alergii pokarmowych, objawy, zalecenia żywieniowe, dobór składników, układanie jadłospisów
- żywienie w zespole złego wchłaniania w chorobie trzewnej – zasady żywienia, planowanie diety, właściwy dobór składników, układanie jadłospisów
- żywienie w fenylketonurii – źródło choroby, planowanie diety eliminującej, dobór składników, układanie jadłospisów
- żywienie w mukowiscydozie – zasady żywienia w tej chorobie, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów • żywienie w nerczycy – zasady żywienia w tej chorobie, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- żywienie w oparzeniach – planowanie diet, dobór składników, układanie jadłospisów
- żywienie w niedokrwistości – zasady żywienia w niedokrwistości, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów

2. w zakresie żywienia dzieci starszych:

- wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalność bloku żywieniowego,
- produkty żywnościowe wykorzystywane w żywieniu dzieci,
- zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla dzieci
- organizacja pracy, zakres działalności, wyposażenie w sprzęt,
- zasady bhp - współudział w planowaniu jadłospisów dla dzieci uwzględniających zasady racjonalnego żywienia
- wstępne doradztwo dietetyczne, udzielanie porad dietetycznych rodzicom dzieci, objaśnienie im celowości stosowania diet
- działania w zakresie profilaktyki i edukacji żywieniowej, propagowanie zasad racjonalnego żywienia wśród dzieci i ich rodziców

Semestr VI, 100h (4,5 tygodnia)

Praktyka kliniczna:

1. Poznanie organizacji i struktury działu żywienia.
2. Zakres działalności działu żywienia, kompetencje personelu - ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne i wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
3. Ocena żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej.
4. Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń.
5. 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
6. Kalkulacja 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
7. Zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy
8. Zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów
9. Współdziałanie w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej,
10. Wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współdziałanie we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia
11. Normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
12. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne - żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety
13. Żywienie pacjentów po zabiegach chirurgicznych w obrębie przewodu pokarmowego, w tym również po zabiegach resekcyjnych - leczenie żywieniowe
14. Zasady żywienia jelitowego i pozajelitowego - propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej

15. Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
16. Żywienie w nieżytach żołądka – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
17. Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
18. Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
19. Żywienie w chorobach miększu wątroby – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
20. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz w kamicy żółciowej planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
21. Żywienie w zapaleniu trzustki – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów - żywienie dietetyczne w chorobach metabolicznych: • żywienie w cukrzycy dorosłych – zasady żywienia, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
22. Żywienie w otyłości – zasady planowania diet niskoenergetycznych, ograniczenia w doborze produktów żywnościowych, układanie jadłospisów
23. Żywienie w wychudzeniu – rozpoznanie przyczyn wychudzenia, objawy, zalecenia żywieniowe, dobór składników, układanie jadłospisów
24. Żywienie w hiperlipidemiach – rozpoznanie źródła, zalecenia żywieniowe i dobór składników mający na celu obniżenie poziomu lipidów, układanie jadłospisów
25. Żywienie w dnie moczanowej – zasady żywienia w dnie moczanowej, dobór składników, układanie jadłospisów

Semestr VI, 90h (4 tygodnie)

Praktyka w zakresie gastronomii i zakładów produkcyjnych:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i specyfiki działalności danego zakładu gastronomicznego
2. Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, usytuowaniem poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt, zasadami bhp ; -

ocenę warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz ocenę przygotowania zakładu do prowadzonej działalności;

3. Poznanie funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP –
4. Zapoznanie się z organizacją pracy w magazynie żywności, oceną funkcjonalności magazynu oraz gospodarki magazynowej.
5. Zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia - ocenę właściwości sensorycznych żywności oraz ocenę organoleptyczną potraw .
6. Warunki transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie - ocenę surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i stosowanie.
7. Obróbka wstępna 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.
8. Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw.
9. Zasady pakowania i wydawania gotowych potraw.