Praktyki zawodowe – Kierunek Dietetyka (studia I stopnia)

Praktyki zawodowe stanowią integralną i kluczową część kształcenia na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym w PANS w Koszalinie. Ich celem jest bezpośrednie zastosowanie zdobytej wiedzy teoretycznej w warunkach rzeczywistej pracy dietetyka, wykształcenie umiejętności pracy z pacjentem i zespołem terapeutycznym oraz praktyczne przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

1. Wymiar i harmonogram praktyk

- **Łączny wymiar: 720 godzin zegarowych** (24 tygodnie / 6 miesięcy), którym przypisano **24 punkty ECTS**.
- **Rozkład w toku studiów:** Praktyki realizowane są etapowo, co pozwala na stopniowe budowanie kompetencji:
  - **Semestr II:** Praktyka z zakresu żywienia osób dorosłych (150 h)
  - **Semestr IV:** Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego (120 h) oraz edukacji żywieniowej w sporcie (30 h)
  - **Semestr V:** Praktyka z zakresu żywienia dzieci (150 h)
  - **Semestr VI:** Praktyka z zakresu dietetyki klinicznej (150 h) oraz gastronomii i zakładów produkcyjnych (120 h)

(1 godzina praktyki = 1 godzina zegarowa; szczegółowe harmonogramy dla danego rocznika koordynuje Uczelniany Opiekun Praktyk).

2. Gdzie odbywają się praktyki?

Uczelnia współpracuje z **47 placówkami partnerskimi** w regionie, m.in. podmiotami leczniczymi, poradniami, ośrodkami sanatoryjnymi i uzdrowiskowymi oraz zakładami żywienia zbiorowego.

- **Medycyna i poradnictwo:** Oddziały szpitalne, poradnie specjalistyczne (np. diabetologiczne, metaboliczne), regionalne centra medyczne (m.in. Regionalne Centrum Medyczne w Białogardzie), prywatne gabinety dietetyczne.
- **Żywienie dzieci:** Placówki opiekuńczo-wychowawcze i edukacyjne (żłobki, przedszkola, szkoły) oraz przyszpitalne poradnie dziecięce.
- **Sektor uzdrowiskowy i Wellness:** Sanatoria, ośrodki uzdrowiskowe i rehabilitacyjne pasa nadmorskiego.
- **Gastronomia i produkcja żywności:** Kuchnie i bloki żywienia zbiorowego typu zamkniętego (szpitale, sanatoria, DPS, placówki oświatowe) oraz otwartego (restauracje, wyspecjalizowane firmy cateringowe).

Wybór placówki: Student może skorzystać z bazy oferowanej przez Uczelnię lub samodzielnie wskazać placówkę (po uzyskaniu akceptacji Opiekuna Praktyk i podpisaniu porozumienia/umowy przed rozpoczęciem praktyki).

3. Czego uczy się student podczas praktyk? (Zakres merytoryczny)

- **Diagnostyka i praca z pacjentem:** Prowadzenie wywiadu żywieniowego, pomiary antropometryczne, analiza składu ciała oraz interpretacja badań laboratoryjnych.
- **Planowanie dietoterapii:** Opracowywanie zindywidualizowanych planów żywieniowych i jadłospisów w jednostkach chorobowych (m.in. otyłość, cukrzyca, schorzenia układu

pokarmowego i krążenia).

- **Edukacja żywieniowa i profilaktyka:** Motywowanie pacjentów do zmiany nawyków, objaśnianie zaleceń dietetycznych dzieciom, dorosłym oraz seniorom.
- **Technologia i bezpieczeństwo żywności:** Nadzór nad procedurami higieniczno-sanitarnymi (GMP, GHP, system HACCP), gospodarka magazynowa surowców, ocena organoleptyczna oraz procesy przygotowywania i wydawania potraw dietetycznych.
- **Współpraca w zespole:** Funkcjonowanie w interdyscyplinarnym zespole terapeutycznym (z lekarzem i pielęgniarką) oraz profesjonalne prowadzenie dokumentacji dietetycznej.

4. Niezbędne formalności – krok po kroku dla studenta

Przed rozpoczęciem praktyki student ma obowiązek przygotować i dostarczyć do placówki:

1. **Skierowanie z Uczelni** wraz z **Programem praktyk** i **Dzienniczkiem praktyk zawodowych**.
2. **Aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych** (badania na nosicielstwo) oraz szczepienie przeciw WZW typu B.
3. **Polisę ubezpieczeniową OC i NNW** (wykupioną we własnym zakresie).
4. **Odpowiednią odzież i obuwie robocze** zgodne z wymogami BHP i regulaminem danej placówki oraz identyfikator Uczelni.

Ważne zasady w trakcie praktyki:

- Obowiązuje **100% obecności** (wszelkie nieobecności wymagają usprawiedliwienia i odpracowania w porozumieniu z opiekunem).
- Student prowadzi **bieżące, codzienne wpisy w Dzienniczku praktyk**, poświadczane podpisem zakładowego opiekuna.
- Obowiązuje ścisłe przestrzeganie tajemnicy zawodowej, zasad etyki oraz zakaz wnoszenia na teren praktyk urządzeń rejestrujących obraz i dźwięk.

5. Zaliczenie praktyk zawodowych

1. Podstawą zaliczenia jest rozliczenie godzin i zadań przez **Opiekuna z ramienia placówki** poprzez wystawienie opinii oraz oceny w skali 2.0 – 5.0 w Dzienniczku praktyk.
2. Ostatecznego wpisu zaliczenia dokonuje **Opiekun Praktyk z ramienia Uczelni** po weryfikacji kompletności dokumentacji.
3. Termin zaliczenia upływa wraz z końcem danego semestru.

6. Ułatwienia i formy elastyczne (IOS, uznanie pracy)

- **Uznanie pracy zawodowej / stażu:** Istnieje możliwość zaliczenia praktyki zawodowej na podstawie udokumentowanego zatrudnienia, odbytego stażu lub wolontariatu, o ile wykonywane czynności odpowiadają efektom uczenia się z programu praktyk.
- **Indywidualna Organizacja Studiów (IOS):** Studenci łączący naukę z pracą zawodową, wychowujący dzieci, uprawiający wyczynowo sport czy znajdujący się w trudnej sytuacji zdrowotnej mogą ubiegać się o elastyczny harmonogram realizacji praktyk w ramach IOS.
- **Sytuacje szczególne:** W przypadkach losowych, zdrowotnych lub ciąży studentka/student ma możliwość złożenia wniosku o przedłużenie terminu realizacji praktyki lub zmianę harmonogramu.

Kontakt i koordynacja

- **Opiekun Praktyk Zawodowych na kierunku Dietetyka:** dyżury podawane w Wirtualnym Dziekanacie i systemie Moodle.
- **Regulaminy i druki do pobrania:** Dzienniczek praktyk, ramowy program oraz wzory umów dostępne są na platformie Moodle.