



Wyższa Szkoła Humanistyczna
im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie
Wydział Nauk Społecznych
ul. Królowej Jadwigi 10
64-100 Leszno
Tel. (65) 529-47-77

PLAN I RAMOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

na kierunku: DIETETYKA

dla studentów z roku naboru 18/19

Praktyki zawodowe stanowią integralną część programu studiów na kierunku **Dietetyka**. Podstawowym celem tych zajęć jest przygotowanie studentów do samodzielnej realizacji zadań w zawodzie dietetyka. Jednocześnie praktyka zawodowa umożliwi też studentowi pogłębienie zdobytej w czasie studiów wiedzy teoretycznej o aspekty praktyczne. Przyczynia się to też niewątpliwie do sprecyzowania jego własnych aspiracji zawodowych i ukierunkowuje w poszukiwaniu przyszłego miejsca pracy.

Zgodnie z programem kształcenia na kierunku **Dietetyka** w Wyższej Szkole Humanistycznej im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie, czas trwania praktyk zawodowych na profilu praktycznym wynosi **360 godzin**. Miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane, tak aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka na różnych stanowiskach.

Realizacja praktyk zawodowych w trakcie studiów w Wyższej Szkole Humanistycznej w Lesznie odbywa się na podstawie porozumień zawieranych z poszczególnymi zakładami pracy i instytucjami. Student realizuje praktyki zgodnie z programem pod nadzorem Zakładowego Opiekuna Praktyk tj. osoby wyznaczonej przez zakład pracy lub instytucję, w której odbywa praktykę.

Student może zostać zwolniony z obowiązku odbywania praktyki pod warunkiem przedstawienia zaświadczenia potwierdzającego zatrudnienie / odbycie stażu / odbycie praktyki w placówkach zgodnych poprzez charakter działań z realizowanym rodzajem praktyki. Na zaświadczeniu winny znajdować się następujące informacje: miejsce pracy, okres zatrudnienia, stanowisko pracy, charakter pracy (zakres obowiązków), jeśli nie wynika on ze stanowiska pracy.

Nadzór dydaktyczno-wychowawczy nad praktykami pełni Merytoryczny Opiekun Praktyk, natomiast nadzór organizacyjny nad praktykami pełni Opiekun Praktyk z ramienia uczelni.

Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny ze zrealizowanej praktyki zawodowej jest:

- otrzymanie pozytywnej opinii i oceny ze strony Zakładowego Opiekuna Praktyk;
- wykonanie portfolio;
- otrzymanie pozytywnej oceny ze strony Merytorycznego Opiekuna Praktyk wystawionej na podstawie oceny Zakładowego Opiekuna Praktyk oraz oceny z przygotowanego przez studenta portfolio.

Zgodnie z programem kształcenia, na kierunku **Dietetyka** na profilu praktycznym w Wyższej Szkole Humanistycznej im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie obowiązuje następujący plan i program praktyk zawodowych:

I. Wstępna praktyka w szpitalu:

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 30 godzin**
- **realizacja: II, III, IV, V**
- **zaliczenie: V semestr**
- **miejsce odbywania: blok żywieniowy szpitala lub domu pomocy społecznej.**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w szpitalu, oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów. Zdobyć podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- poznanie struktury organizacyjnej szpitala, działu żywienia, zapoznanie się z regulaminem szpitala lub domu pomocy społecznej,
- zasady organizacji pracy oraz wyposażenie techniczne bloku żywieniowego, zasady bhp,
- wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, zapoznanie się z zakładowymi dokumentami GHP i GMP,
- zasady przygotowywania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów,
- współudział w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów,
- współudział w przygotowaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków,

- ocenę jakości żywności oraz przydatności do spożycia różnych surowców i produktów żywnościowych,
- racjonalną gospodarkę magazynową w magazynie żywności,
- zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu lub w domu pomocy społecznej oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim,

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. schemat struktury organizacyjnej placówki oraz działu żywienia, opis wyposażenia technicznego bloku żywieniowego, charakterystyka zakładowych systemów GHP i GMP, jadłospisy, w których tworzeniu student współuczestniczył, przykładowe dokumenty oceny jakości żywności oraz gospodarki magazynowej, opis roli i zadań dietetyka w szpitalu lub domu pomocy społecznej.

II. Praktyka z technologii potraw:

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 30 godzin**
- **realizacja: II, III, IV, V**
- **zaliczenie: V 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, jadalnie, restauracje itp.)**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- poznanie struktury organizacyjnej i specyfiki działalności danego zakładu żywienia zbiorowego,
- 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,
- poznanie funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP,
- organizację pracy w magazynie żywności, ocenę funkcjonalności magazynu oraz

- gospodarki magazynowej,
- zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia,
 - ocenę właściwości sensorycznych żywności oraz ocenę organoleptyczną potraw,
 - warunki transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie,
 - ocenę surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i stosowanie,
 - 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,
 - zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. schemat struktur i opis struktury organizacyjnej i specyfiki działalności danego zakładu żywienia zbiorowego, charakterystyka kuchni z uwzględnieniem wyposażenia w sprzęt i aparaturę, opis zakładowych dokumentów GHP i GMP oraz HACCP, przykładowe dokumenty oceny jakości żywności oraz gospodarki magazynowej, opis poszczególnych etapów procesu technologicznego realizowanych w zakładzie.

III. Praktyka w dziale żywienia szpitala

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 60 godz.**
- **realizacja: II, III, IV, V**
- **zaliczenie: V semestr**
- **miejsce odbywania: dział żywienia w szpitalach o różnym profilu.**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z jego rolą i zadaniami. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej jednostki.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- poznanie organizacji i struktury działu żywienia,
- zakres działalności działu żywienia, kompetencje personelu,
- ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania

- prawne i wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- ocenę żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej; analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń,
 - 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,
 - normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich,
 - przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym,
 - żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety,
 - żywienie pacjentów po zabiegach chirurgicznych w obrębie przewodu pokarmowego, w tym również po zabiegach resekcyjnych,
 - leczenie żywieniowe, zasady żywienia jelitowego i pozajelitowego,
 - propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. opis organizacji i struktury oraz zakresu działalności działu żywienia, sporządzenie przykładowych jadłospisów dekadowych oraz ich oceny, analiza i ocena przykładowych diet indywidualnych, opracowanie kalkulacji kosztów przykładowych jadłospisów, wywiad żywieniowy z uwzględnieniem pomiarów

antropometrycznych, sformułowanie propozycji dotyczących żywienia pacjentów w wybranych chorobach.

IV. Praktyka w poradni dietetycznej

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 60 godz.**
- **realizacja: II, III, IV, V**
- **zaliczenie: V semestr**
- **miejsce odbywania: poradnie dietetyczne.**

2. Cel praktyki: zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej oraz nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej jednostki.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności,
- zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności,
- współdziałanie w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych,
- współdziałanie w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne,
- udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych,
- opracowanie indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi,
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. opis organizacji pracy i zakresu działalności poradni dietetycznej, przykładowe wywiady żywieniowe wraz z propozycją porad żywieniowych, sporządzenie przykładowych indywidualnych kart dietetycznych, zalecanych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych.

-

V. Praktyka w domu pomocy społecznej

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 60 godz.**
- **realizacja: V, VI semestr**
- **zaliczenie: VI semestr**
- **miejsce odbywania: domy pomocy społecznej, oddziały geriatryczne, hospicja, oddziały**

opieki paliatywnej, ośrodki rehabilitacyjne.

2. 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.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- poznanie struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej, w tym bloku żywieniowego oraz zasad organizacji pracy 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, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych,
- wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom,
- profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy,
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. opis organizacji i struktury oraz zakresu działalności domu pomocy społecznej, w tym bloku żywieniowego, przedstawienie zakresu obowiązków dietetyka w domu pomocy społecznej, przykładowe wywiady żywieniowe z pensjonariuszami, dokumentacja z przeprowadzonych badań antropometrycznych - ich analiza i wnioski, opracowane zalecenia dietetyczne, dokumentacja z prowadzonych wśród pensjonariuszy działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia.

VI. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 60 godz.**
- **realizacja: V, VI semestr**
- **zaliczenie: VI semestr**

- **miejsce odbywania: poradnie chorób układu pokarmowego np. gastroenterologiczne oraz poradnie chorób metabolicznych np. leczenia cukrzycy, otyłości.**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta z żywieniem dietetycznym w różnych chorobach układu pokarmowego oraz w chorobach metabolicznych. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie doboru składników żywnościowych i układania jadłospisów dla pacjentów cierpiących na te choroby.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

- żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- żywienie w nieżytach żołądka – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- żywienie w chorobach miększu wątroby – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz w kamicy żółciowej planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów,
- 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,
 - żywienie w otyłości – zasady planowania diet niskoenergetycznych, ograniczenia w doborze produktów żywnościowych, układanie jadłospisów,
 - żywienie w wychudzeniu – rozpoznanie przyczyn wychudzenia, objawy, zalecenia żywieniowe, dobór składników, układanie jadłospisów,
 - żywienie w hiperlipidemiach – rozpoznanie źródła, zalecenia żywieniowe i dobór składników mający na celu obniżenie poziomu lipidów, układanie jadłospisów,
 - żywienie w dnacie moczanowej – zasady żywienia w dnacie moczanowej, dobór składników, układanie jadłospisów.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO. Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być np. opis zakresu działania leczniczego poradni gastroenterologicznej i chorób metabolicznych, przykładowe jadłospisy dla kilku jednostek chorobowych.

VII. Praktyka w zakresie żywienia niemowląt oraz dzieci starszych

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 60 godz. w tym 30 godz. żywienie niemowląt i 30 godz. żywienie dzieci starszych**
- **realizacja: V, VI semestr**
- **zaliczenie: VI semestr**
- **miejsce odbywania: a) żywienie niemowląt - szpital dziecięcy, oddział dziecięcy, żłobek
b) żywienie dzieci starszych – przedszkola, szkoły, domy dziecka itp.**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta ze specyfiką żywienia niemowląt, w tym także z funkcjonowaniem kuchni niemowlęcej oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie prawidłowego żywienia niemowląt i dzieci starszych.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje:

a) w zakresie żywienia niemowląt:

- wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalność kuchni niemowlęcej, produkty żywnościowe wykorzystywane w żywieniu niemowląt, zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla niemowląt,
- organizację 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.

b) 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,
- organizację pracy, zakres działalności, wyposażenie w sprzęt, zasady bhp,
- współdziałanie 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.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO.

Portfolio stanowią załączniki, którymi mogą być: np. opis kuchni niemowlęcej – organizacja jej pracy, zakres działalności, funkcjonalność, wyposażenie w sprzęt, charakterystyka produktów żywnościowych wykorzystywanych w żywieniu niemowląt, przykładowe zalecenia żywieniowe i jadłospisy w wybranych chorobach, przykładowe jadłospisy dla dzieci, dokumentacja dotycząca profilaktyki i edukacji żywieniowej wśród dzieci i ich rodziców.