



Wyższa Szkoła Humanistyczna
im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie
Wydział Nauk Społecznych
ul. Królowej Jadwigi 10
64-100 Leszno
Tel. (65) 529-47-77, (65) 529-92-62, (65) 529-31-78

PLAN I RAMOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

na kierunku: DIETETYKA

na profilu praktycznym

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 umożliwia 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.

Na podstawie art.67ust.5 Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018r. (Dz. U.2018, poz.1668) oraz 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 **6 miesięcy (26 tygodni)**. Praktyki podzielone są na dwa bloki zajęć:

1. Trzy miesiące student realizuje praktyki w różnych jednostkach organizacyjnych wskazanych przez uczelnię, zgodnie z dalej zamieszczonym planem (pkt. I – VII) Miejsca odbywania tych praktyk są zróżnicowane, tak aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka na różnych stanowiskach.
2. Pozostałe trzy miesiące to praktyka indywidualna (pkt. VIII), którą student realizuje w jednostce lub jednostkach organizacyjnych wybranych przez siebie, kierując się własnymi zainteresowaniami z obszaru dietetyki, jak również potencjalnym miejscem pracy w przyszłości. Na jej realizację przeznaczony jest V semestr studiów.

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 Studenckich - z zakresu organizacji praktyk.

Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej jest:

- otrzymanie pozytywnej opinii i oceny ze strony Zakładowego Opiekuna Praktyk;
- złożenie wypełnionego dziennika praktyk wraz z wykonanym 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: 1 tydzień (5 dni)**
- **realizacja: II, III, IV, V semestr**
- **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. Zdobywanie 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: 1 tydzień (5 dni)**
- **realizacja: II, III, IV, V semestr**
- **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: 2 tygodnie (10 dni)**
- **realizacja: II, III, IV, V semestr**
- **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: 2 tygodnie (10 dni)**
- **realizacja: II, III, IV, V semestr**
- **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,
- współudział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych,
- 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 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: 2 tygodnie (10 dni)**
- **realizacja: III, IV, V semestr**
- **zaliczenie: V 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: 2 tygodnie (10 dni)**
- **realizacja: III, IV, V semestr**
- **zaliczenie: V 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 miąższu 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 dnie moczanowej – zasady żywienia w dnie 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: 2 tygodnie (10 dni) w tym 1 tydzień (5 dni) żywienie niemowląt i 1 tydzień (5 dni) żywienie dzieci starszych**
- **realizacja: III, IV, V semestr**
- **zaliczenie: V 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.

VIII. Praktyka indywidualna

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 3 miesiące (14 tygodni / 70 dni)**
- **realizacja: III, IV, V semestr**
- **zaliczenie: V semestr**
- **miejsce odbywania: jednostki organizacyjne wybrane indywidualnie przez studenta zgodnie z jego zainteresowaniami i potencjalnym, przyszłym miejscem pracy.**

2. Cel praktyki: pogłębienie i doskonalenie uzyskanych umiejętności praktycznych z różnych obszarów dietetyki

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje: zagadnienia charakterystyczne dla jednostek organizacyjnych, w których student odbywa praktykę.

4. Zadanie do wykonania:

Opracowanie sprawozdania z praktyki wraz z wykonaniem PORTFOLIO. Portfolio stanowią np. załączniki i opracowania własne, które dotyczą zagadnień wynikających ze specyfiki pracy jednostek organizacyjnych, w których student odbywa praktykę.