



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**

profil praktyczny

Merytoryczny opiekun praktyk – Prof.WSH dr Dominik Wawrzyńczak.

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 studentowi pogłębienie zdobytej w czasie studiów wiedzy teoretycznej o aspekty praktyczne. Przyczynia się to do sprecyzowania jego własnych aspiracji zawodowych i ukierunkowuje w poszukiwaniu przyszłego miejsca pracy.

Zgodnie z art.67 ust.5 Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jedn.: Dz.U. z 2023 r., poz. 742) praktyki trwają łącznie **6 miesięcy**. Oznacza to **24 tygodnie, tj. 960 godzin dydaktycznych (720 godzin zegarowych)**. Realizacja praktyk odbywa się w terminach zamieszczonych w opisach poszczególnych modułów praktyk.

Praktyki podzielone są na dwa bloki zajęć:

1. **Trzy miesiące** (12 tygodni) 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** (12 tygodni) 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.

Student realizuje praktyki w wybranych przez siebie podmiotach/instytucjach na podstawie porozumień zawartych między danym podmiotem/instytucją a uczelnią. W celu zawarcia takiego porozumienia student dostarcza Opiekunowi praktyk ds. organizacyjnych pisemną informację

o danych podmiotu/instytucji i terminie realizacji praktyk (druk do pobrania z www). W przypadku podmiotów/instytucji, z którymi uczelnia ma już podpisane porozumienia – taka informacja nie musi być zgłaszana.

Student realizuje praktykę pod opieką Zakładowego Opiekuna Praktyk tj. osoby wyznaczonej przez zakład pracy lub instytucję, w której odbywa praktykę. Nadzór merytoryczny nad przebiegiem praktyk pełni powołany przez Rektora Uczelni - Merytoryczny Opiekun Praktyk, natomiast nadzór organizacyjny - Opiekun praktyk ds. organizacyjnych wyznaczony z ramienia WSH.

Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny ze zrealizowanej praktyki zawodowej jest terminowe złożenie wypełnionej Karty praktyk studenckich zawierającej dokonaną przez studenta charakterystykę zrealizowanej praktyki oraz opinię i ocenę wystawioną przez Zakładowego Opiekuna Praktyk. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart. **Uwaga !** Do każdego rodzaju praktyki należy przygotować odrębną Kartę praktyk studenckich!

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 (40 godzin dydaktycznych, tj. 30 godzin zegarowych)**
- **realizacja: od II do V semestru**
- **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,
- współdziałanie w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów,
- współdziałanie 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 i pielęgniarskim.

4. Zadanie do wykonania:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

II. Praktyka z technologii potraw:

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania:** 1 tydzień (40 godzin dydaktycznych, tj. 30 godzin zegarowych)
- **realizacja:** od II do V semestru
- **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, jadłodajnie, 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:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

III. Praktyka w dziale żywienia szpitala

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 2 tygodnie (80 godzin dydaktycznych, tj. 60 godzin zegarowych)**
- **realizacja: od II do V semestru**
- **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,
- współdziałanie 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, współdziałanie 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:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

IV. Praktyka w poradni dietetycznej

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania:** : 2 tygodnie (80 godzin dydaktycznych, tj. 60 godzin zegarowych)
- **realizacja:** od III do V semestru
- **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:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

V. Praktyka w domu pomocy społecznej

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania:** 2 tygodnie (80 godzin dydaktycznych, tj. 60 godzin zegarowych)
- **realizacja:** od III do V semestru
- **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 placówki , w tym bloku żywieniowego oraz zasad organizacji pracy bloku żywieniowego,
- zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w danym obiekcie,
- poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami lub pacjentami oraz z dokumentacją pensjonariuszy lub pacjentów,
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami/pacjentami, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych,
- wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom/pacjentom,
- profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy/pacjentów,
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.

4. Zadanie do wykonania:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

VI. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 2 tygodnie (80 godzin dydaktycznych, tj. 60 godzin zegarowych)**
- **realizacja: od III do V semestru**
- **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 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 diecie mocznicowej – zasady żywienia w diecie mocznicowej, dobór składników, układanie jadłospisów.

4. Zadanie do wykonania:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

VII. Praktyka w zakresie żywienia dzieci

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania: 2 tygodnie (80 godzin dydaktycznych, tj. 60 godzin zegarowych)**
- **realizacja: od III do V semestru**
- **zaliczenie: V semestr**
- **miejsce odbywania: żywienie dzieci starszych – przedszkola, szkoły, domy dziecka itp.**

2. Cel praktyki: zapoznanie studenta ze specyfiką żywienia dzieci oraz nabycie praktycznych umiejętności w zakresie prawidłowego żywienia dzieci.

3. Program (tematyka) praktyki obejmuje: 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:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

VIII. Praktyka indywidualna

1. Informacje ogólne:

- **czas trwania:** tj. 12 tygodni (480 godzin dydaktycznych, tj. 360 godzin zegarowych)
- **realizacja:** 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:

Wypełnienie Karty praktyk studenckich. W przypadku szerszej charakterystyki praktyk dopuszcza się możliwość złożenia kilku Kart.

PRAKTYKA NA PODSTAWIE ZATRUDNIENIA

1. Za odbycie praktyki przewidzianej programem studiów może zostać uznane wykonywanie pracy zawodowej przez studenta, o ile jej charakter jest zgodny z kierunkiem studiów a okres zatrudnienia jest nie krótszy od wymaganego czasu praktyki, tj. 6 miesięcy.
2. W celu uzyskania zaliczenia pracy zawodowej na poczet odbytej praktyki student zobowiązany jest do złożenia Opiekunowi praktyk ds. organizacyjnych wniosku wraz z dokumentacją potwierdzającą ten fakt (np. zaświadczenie o zatrudnieniu, własna działalność gospodarcza) oraz szczegółowy zakres obowiązków lub wykaz czynności wykonywanych na zajmowanym stanowisku - wystawiony i potwierdzony przez pracodawcę.
3. Wniosek studenta rozpatrywany jest każdorazowo indywidualnie. Rozstrzygnięcie w tej sprawie podejmuje Merytoryczny opiekun praktyk.
4. Praca zawodowa studenta powinna spełniać przynajmniej w dostatecznym stopniu oczekiwane dla kierunku efekty uczenia się i być wykonywana w okresie trwania studiów.