
	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: dietetyka
Forma studiów: stacjonarne
Poziom studiów: pierwszy

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia, żywienia zbiorowego typu zamkniętego lub otwartego, firmach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej i innych jednostek oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego zarówno otwartego, jak i zamkniętego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

CZAS TRWANIA: łącznie 600 godzin

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II
CZAS TRWANIA: 200 godz.
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka wstępna w szpitalu / w ośrodku rehabilitacyjnym / w kuchni żłobkowej, przedszkolnej, szkolnej - 100 godz.
2. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w zakładzie cateringowym - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: drugi/IV
CZAS TRWANIA: 200 godz.
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:

1. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego / w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / w stacji sanitarno-epidemiologicznej w dziale oceny sposobu żywienia / w zakładzie produkującym żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców - 100 godz.
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych / w domu spokojnej starości lub domu opieki społecznej dla dorosłych / w sanatorium - 100 godz.

ROK STUDIÓW/SEM.: trzeci/VI
CZAS TRWANIA: 200 godz.
MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI (przynajmniej 100 h powinno dotyczyć żywienia dzieci):

1. Praktyka w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości / poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych / w szpitalu dla dzieci - 100 godz.
2. Praktyka w zakładach cateringowych świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej / w domu dziecka / w przedszkolu / w żłobku - 100 godz.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

PROGRAM PRAKTYKI

Program praktyki obejmuje wymienione niżej zagadnienia dostosowane do charakteru i profilu Instytucji przyjmującej na praktykę. Instytucja może zawęzić lub poszerzyć zakres przedmiotowy praktyki zgodnie z specyfiką jej pracy.

Podczas trwania praktyki studenci powinni, w miarę możliwości jednostek organizacyjnych Instytucji przyjmującej, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

- Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania;
- Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
- Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy);
- Zapoznanie się ze specyfiką pracy w instytucjach oceny sposobu żywienia oraz/lub zakładach produkujących żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne);
- Poznanie zasad BHP i PPOŻ.



Dodatkowo (w miarę możliwości):

Szpitalne

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych;
- Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów);
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych;
- Pomoc w organizacji i uczestnictwo w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów hospitalizowanych;
- Uczestnictwo w opracowywaniu zaleceń żywieniowych i diet indywidualnych dla pacjentów w trakcie hospitalizacji oraz po pobycie w szpitalu.

Poradnie chorób metabolicznych, w tym poradni leczenia nadwagi i otyłości

- Zapoznanie się z metodami oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia wykorzystywanymi w miejscu odbywania praktyk;
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz edukacji żywieniowej pacjentów;
- Zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
- Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie opracowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe



- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały;
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca;
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych;
- Poznanie procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego);
- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością;
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów;
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych;
- Zapoznanie z zasadami planowania produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Zakłady produkujące żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety

- Poznanie aktów prawnych związanych z produkcją żywności specjalnego przeznaczenia lub suplementów diety;
- Zapoznanie się z organizacją produkcji i metodami oceny jakości wytworzonego produktu;
- W miarę możliwości praktyka w dziale badań i opracowania nowych produktów;
- Zapoznanie się z systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne (dział oceny sposobu żywienia)

- Zapoznanie z dokumentacją niezbędną do oceny sposobu żywienia oraz stosowanymi metodami;
- Czynny udział w pracach zespołu oceniającego sposób żywienia w podległych jednostkach;
- Pomoc w opracowaniu dokumentacji po przeprowadzonych kontrolach.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: **dietetyka**
Forma studiów: **stacjonarne**
Poziom studiów: **drugi**

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/I

CZAS TRWANIA: **200 godz.**

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.
2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

PROGRAM PRAKTYKI

Program praktyki obejmuje wymienione niżej zagadnienia dostosowane do charakteru i profilu Instytucji przyjmującej na praktykę. Instytucja może zawęzić lub poszerzyć zakres przedmiotowy praktyki zgodnie ze specyfiką pracy Instytucji.

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości jednostek organizacyjnych Instytucji przyjmującej, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

1. Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania.
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
3. Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
4. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne).
5. Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Dodatkowo:

Szpitalne

- Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych.
- Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola



- Poznanie zasad współpracy personelu.
- Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów.
- Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów.
- Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

- Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych.
- Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
- Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych,
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe



- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych.
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza.
- Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych.
- Udział w wydawaniu posiłków.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Kierunek: dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Poziom studiów: drugi

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest pogłębienie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie planowania/organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego.

W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

ROK STUDIÓW/SEM.: pierwszy/II

CZAS TRWANIA: 200 godz.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:



1. Praktyka w poradni dietetycznej / szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia / w domu opieki społecznej - 100 godz.
2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej / w żłobku / przedszkolu - 100 godz.

PROGRAM PRAKTYKI

Program praktyki obejmuje wymienione niżej zagadnienia dostosowane do charakteru i profilu Instytucji przyjmującej na praktykę. Instytucja może zawęzić lub poszerzyć zakres przedmiotowy praktyki zgodnie ze specyfiką pracy Instytucji.

Podczas trwania praktyki studenci winni, w miarę możliwości jednostek organizacyjnych Instytucji przyjmującej, zapoznać się ze wszystkimi zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionej propozycji programu:

- Zapoznanie się z celem i zakresem działania instytucji/firmy oraz charakterem działalności i podstawami prawnymi ich funkcjonowania.
- Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
- Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
- Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne).
- Poznanie zasad BHP, PPOŻ i ergonomii pracy.

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

Dodatkowo:

Szpitalne

- Uczestniczenie przy ocenie stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
- Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych.
- Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.

Żłobki / przedszkola



- Poznanie zasad współpracy personelu.
- Poznanie rodzajów diet dla dzieci stosowanych w placówce.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet / jadłospisów.
- Poznanie technologii komputerowej dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów.
- Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.

Poradnie dietetyczne

- Pogłębienie wiedzy na temat metod diagnostycznych,
- Pogłębienie wiedzy na temat zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych, objętych leczeniem w poradni oraz z rodzajami stosowanych diet, a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
- Doskonalenie umiejętności praktycznych w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
- Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakłady cateringowe

- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).

	UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	ZAŁĄCZNIK NR 2 do PROCEDURY WYDZIAŁOWEJ PW-02: Ramowy program praktyk (UR/USZJK/WTŻ/PW-02/Z-2)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 08.09.2022 r.

- Poznanie wdrożonych/wdrażanych systemów zarządzania jakością.
- Zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładów.
- Poznanie zasad kalkulacji jednostkowej wyrobów gotowych.
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).

Domy opieki społecznej / sanatoriach

- Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza.
- Poznanie zasad ustalania diet ludzi zdrowych i leczonych.
- Udział w wydawaniu posiłków.
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych.
- Poznanie systemu zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce i materiały.
- Poznanie norm jakościowych dotyczących surowców i wyrobów gotowych, ocena jakości surowca.
- Zapoznanie z organizacją transportu, warunkami i okresem magazynowania surowców i wyrobów gotowych.
- Poznanie schematów procesów produkcyjnych (od surowca do wyrobu gotowego).
- Uczestniczenie w planowaniu produkcji (układanie menu, jadłospisów itp.).