

**Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie  
Ramowy Program Praktyk  
Kierunek: Dietetyka  
Drugi stopień studiów**



## **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.

**CZAS TRWANIA:** łącznie 200 godzin

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.

**MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI:** m.in. szpitale, żłobki, przedszkola, poradnie dietetyczne, zakłady żywienia zbiorowego, domy opieki społecznej.

## **PROGRAM PRAKTYKI**

Studenci biorą udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez kompetentnych pracowników instytucji/firmy na podstawie przygotowanego programu praktyki.

Podczas trwania praktyki studenci powinni, w miarę możliwości placówek, zapoznać się z zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionego 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.

**Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie  
Ramowy Program Praktyk  
Kierunek: Dietetyka  
Drugi stopień studiów**



Dodatkowo:

**1/ Szpitale**

- 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.

**2/ 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.

**3/ 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.

**Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie  
Ramowy Program Praktyk  
Kierunek: Dietetyka  
Drugi stopień studiów**



**4/ 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),
- 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.).

**5/ 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.).

Placówka zapewnia warunki do odbycia praktyki, a w szczególności stanowisko pracy, bezpieczne warunki do przechowywania odzieży, korzystanie z urządzeń higienicznych i sanitarnych.

W okresie odbywania praktyki dyplomowej studenci zobowiązani są stosować się do istniejących w placówce zasad i regulaminów. W razie naruszenia przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu, placówka w porozumieniu z Uczelnią, wyciąga stosowne konsekwencje. Nieobecność studenta na praktyce może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim.

**ZALICZENIE PRAKTYKI na ocenę (7 ECTS)**

Podstawą zaliczenia praktyki jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia (ustnego) przed wskazanym Pełnomocnikiem ds. Praktyk na podstawie wypełnionego „Dzienniczka praktyk” wraz z opinią opiekuna zakładowego (będącą potwierdzeniem odbycia praktyki w przewidzianym czasie) oraz pisemnego sprawozdania z odbytej praktyki. W dzienniczku praktyki student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia praktyki.