

CEL PRAKTYKI

Celem praktyki jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie 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 600 godzin:

I rok studiów

1. Praktyka wstępna w szpitalu lub ośrodku rehabilitacyjnym - 100 godz.
2. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / zakładzie cateringowym świadczących usługi dla zakładów opieki zdrowotnej – 100 godz.

II rok studiów

1. Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego - 100 godz.
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych/ domu spokojnej starości/ domu opieki społecznej dla dorosłych/ sanatorium - 100 godz.

III rok studiów

1. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych / w ośrodku leczenia nadwagi i otyłości / zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego / zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej - 100 godz.
2. Praktyka w szpitalu dla dzieci / domu dziecka / przedszkolu / żłobku - 100 godz.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYKI: m.in. szpitale, poradnie chorób metabolicznych, zakłady żywienia zbiorowego



PROGRAM PRAKTYKI

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

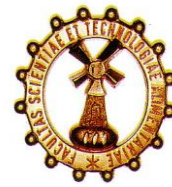
Podczas trwania praktyki studenci powinni, w miarę możliwości placówek, zapoznać się z zasadami ich funkcjonowania, według poniżej przedstawionego programu:

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 i PPOŻ.

Dodatkowo w miarę możliwości:

1/ szpitali

- 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;
- 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/ poradni chorób metabolicznych, w tym poradni leczenia nadwagi i otyłości

- Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych;
- Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej;
- Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych;
- Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.

3/ zakładów żywienia zbiorowego otwartego / zamkniętego i zakładach cateringowych

- 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;
- zapoznanie z zasadami planowania 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 zawodowej studenci zobowiązani są stosować się do istniejących w placówce zasad i regulaminów. W razie naruszania 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 - zaliczenie na ocenę, łącznie 24 ECTS (po 8 ECTS na I, II i III roku studiów)

Podstawą zaliczenia praktyki jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia (ustnego) przed wskazanym nauczycielem akademickim 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.