

ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE PRAKTYK

KIERUNEK: DIETETYKA - PROFIL PRAKTYCZNY

Wymiar praktyk – 6 miesięcy (720 GODZIN zegarowych / 960 godzin lekcyjnych)

Uczelnia:

1. wydaje studentom imienne skierowania na praktykę (jeżeli zakład, w którym student odbywa praktykę takie wymaga),
2. dzienniki praktyk,
3. podpisuje na prośbę instytucji porozumienia dotyczące organizacji praktyk.

Opiekun z ramienia Uczelni:

1. zatwierdza miejsce odbywania praktyki – na podstawie wcześniej złożonych do Dziekanatu deklaracji (druk do pobrania w dziekanacie lub na stronie wase.edu.pl),
2. kontroluje przebieg praktyki w wybranych instytucjach, w tym również zgodność praktyki z jej programem,
3. analizuje uwagi ogólne praktykantów dotyczące przebiegu praktyk zawarte w dzienniku praktyk,
4. dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie potwierdzeń instytucji, ustalonej dokumentacji i opinii wpisanej w dzienniku praktyk.

Studenci odbywający praktyki zobowiązani są do:

1. zapoznania się z programem praktyk,
2. systematycznego prowadzenia dziennika praktyk, gdzie udokumentowany powinien być każdy dzień praktyki wraz z opisanymi czynnościami lub zajęciami, jakie student wykonał lub w których uczestniczył,
3. bezwzględnego stosowania się do poleceń kierownictwa placówki, przestrzegania obowiązującego w niej regulaminu pracy, wykonywania zadań stawianych przez opiekuna praktyki.

Zaliczenie praktyki przez Uczelnię następuje po:

1. przedłożeniu przez studenta dziennika praktyk, potwierdzonego pieczętą instytucji oraz pieczętą i podpisem opiekuna lub kierownika placówki, w której realizowana była praktyka. W dzienniku praktyk powinna być data rozpoczęcia i zakończenia praktyki;
2. przedstawieniu w formie pisemnej opinii opiekuna praktyki z ramienia instytucji, w której to opiekun wymienia swoje spostrzeżenia wobec studenta dotyczące jego postawy, poziomu zaangażowania w wykonywaną pracę, punktualności, przygotowania pedagogicznego, wiedzy, itp.;

PROGRAM PRAKTYKI

Studenckie praktyki pedagogiczne stanowią integralną część kształcenia w WWSSE w Środzie Wlkp. Doświadczenia z praktyk uważane są za jedno z najważniejszych działań profesjonalnych w jakich uczestniczą studenci w trakcie realizacji programu studiów. Praktykanci otrzymują możliwość zastosowania wiedzy teoretycznej uzyskanej w toku studiów w praktyce funkcjonowania danej placówki. Z uwagi na specyfikę wykonywanego, przyszłego zawodu, studenci są przygotowywani w sposób odpowiedzialny do podjęcia roli zawodowej.

1. Cel praktyk:

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie wiedzy zdobytej w ramach programu studiów oraz zawodowe przygotowanie studentów.

2. Zakres i miejsca praktyk zawodowych:

- 1. Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania- prywatnej bądź przyszpitalnej) lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię.**

Zakres obowiązków:

- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.
- układanie diet i jadłospisów dla placówek żywienia zbiorowego,
- układanie diet i jadłospisów dla osób cierpiących na choroby dietozależne,
- ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
- planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów),
- kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej.
- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.

Czas trwania: 230 godz.

2. Praktyka w szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, przedszkolu, szkole, restauracji specjalistycznej oraz magazynie żywności

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z zasadami funkcjonowania oddziałów i kuchni dietetycznej w szpitalu dziecięcym
- planowanie diet w różnych jednostkach chorobowych u dzieci i młodzieży
- poradnictwo dietetyczne udzielane rodzicom dzieci przybywających w szpitalu
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole.

Czas trwania: 140 godz.

3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia

Zakres obowiązków:

- planowanie diet dla pacjentów,
- stosowanie określonych zasad żywienia dla pacjentów przebywających na oddziale intensywnej terapii,
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza,
- poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, hospicjum, zakładzie opieki zdrowotnej,
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza.,
- przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dla pacjentów,
- poradnictwo dietetyczne udzielane pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.

Czas trwania: 140 godz.

3. Praktyka w domu opieki społecznej

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z usługami świadczonymi w DPS oraz przestrzeganiem procedur medycznych i standardem opieki;
- doskonalenie posługiwania się dokumentacją dotyczącą sytuacji zdrowotnej osoby starszej,
- rozpoznawanie potrzeb i problemów osoby starszej;
- stosowanie i wdrażanie określonych zasad żywienia dla osób przebywających w DPS;
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród osób przebywających w DPS

Czas trwania: 70 godz.

5. Praktyka z zakresu technologii potraw

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się cateringiem.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków.
- pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków (praca na stanowisku pomocy podkuchennej).
- ocena towaroznawcza produktów.
- ocena organoleptyczna surowców i gotowych potraw.
- zapoznanie się z zasadami poboru i magazynowania próbek żywnościowych.
- Prowadzenie organizacji własnego miejsca oraz planowania procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami BHP.
- dokonywanie oceny warunków sanitarno - higienicznych kuchni.
- zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

Czas trwania: 140 godz.

Zestawienie praktyk:

L.p	Miejsce	L.godzin	ECTS
1.	Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię	230	4
2.	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, poradni dietetycznej oraz magazynie żywności	140	2
3.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	140	2
4.	Praktyka w domu opieki społecznej	70	2
5.	Praktyka z zakresu technologii potraw	140	2
	Razem	720	12

- Miejsce praktyk może być zaproponowane przez Studenta (może być to miejsce jego pracy) lub wyznaczone przez Opiekuna praktyk.
- Opiekun praktyk może zaliczyć Studentowi jako praktykę pracę zarobkową wykonywaną przez Studenta, na podstawie udokumentowanego zaświadczenia z placówki lub instytucji o charakterze zgodnym z Programem praktyk.
- Opiekun praktyk może odstąpić od wymogu odbywania praktyki i uznać ją za zaliczoną, jeżeli Student udokumentuje doświadczenie zawodowe odpowiadające Programowi praktyk, w okresie nie krótszym, niż wymagany czas praktyki.

Przyjęcie na praktyki przez Instytucję:

Instytucja przyjmująca studentów na praktyki zobowiązana jest do:

- zapoznania studentów z regulaminem pracy, przepisami o ochronie tajemnicy państwowej i służbowej, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,

- wyznaczenia swojego przedstawiciela (instruktora praktyki) do sprawowania nadzoru nad wykonywaniem zadań wynikających z programu praktyki,
- umożliwienia opiekunowi praktyki, jako przedstawicielowi uczelni do sprawowania nadzoru dydaktyczno-wychowawczego nad praktykami studenckimi oraz kontroli praktyk.

Opiekun praktyki, jako przedstawiciel uczelni jest upoważniony do rozstrzygania – wspólnie z instruktorem praktyki, jako przedstawicielem instytucji, w której student odbywa praktyki - do rozstrzygania spraw związanych z przebiegiem praktyki.

Po odbytej praktyce student powinien przedstawić.

- pisemne potwierdzenie odbycia praktyki przez przedstawiciela instytucji, w której praktyka została zrealizowana,