

ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE PRAKTYK

STUDIA II STOPNIA

PROFIL PRAKTYCZNY

KIERUNEK: DIETETYKA

Wymiar praktyk – 3 miesiące (520 godzin)

Praktyka obowiązuje studentów studiów stacjonarnych i studiów niestacjonarnych.
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 pliku poniżej),
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 pieczęcią instytucji oraz pieczęcią 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.;

Zwolnienia z praktyk

Studenci,

którzy pracują lub pracowali w ostatnim czasie w instytucjach zgodnych ze studiowaną specjalnością mogą zostać zwolnieni z obowiązku odbywania praktyki pod warunkiem przedstawienia

zaświadczenia stwierdzającego pracę w takiej placówce, prośby do Dziekana Wydziału o zwolnienie z praktyk.

REGULAMIN PRAKTYK ZAWODOWYCH

KIERUNEK: DIETETYKA II STOPIEŃ

1. Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 18 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.).

Artykuł 67.5. Program studiów o profilu praktycznym przewiduje praktyki zawodowe w wymiarze co najmniej: 2) 3 miesiący – w przypadku studiów drugiego stopnia.

Rozporządzenie MNiSW z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861, z późn. zm.) § 9.7) kopie porozumień z pracodawcami albo deklaracje pracodawców w sprawie przyjęcia określonej liczby studentów na praktyki.

2. Postanowienia ogólne

Zaliczenie praktyki jest warunkiem zaliczenia roku akademickiego.

Zaliczenie praktyki jest warunkiem ukończenia studiów.

Podstawę zaliczenia praktyk stanowi wypełniony dzienniczek praktyk potwierdzony przez opiekuna praktyk.

Szczegółowe zasady odbywania praktyk określa Regulamin Praktyk.

Miejsce odbywania praktyk może być wskazane przez opiekuna praktyk jak i zaproponowane przez studenta (może to być miejsce jego pracy) pod warunkiem gdy odpowiada programowi praktyk.

Student/studentka może biegać się o możliwość zaliczenia lub zwolnienia na poczet odbywania praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka II stopień w przypadku gdy udokumentuje doświadczenie zawodowe odpowiadające programowi praktyk, w okresie nie krótszym, niż wymagany czas praktyki.

3. Zwolnienie z odbywania praktyk

Student/studentka może biegać się o możliwość zaliczenia lub zwolnienia na poczet odbywania praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka II stopień na podstawie pracy zawodowej, prowadzenia działalności gospodarczej, umowy-zlecenia/umowy o dzieło, odbywanego stażu, wolontariatu.

Powyższa możliwość dotyczy jedynie osób które złożyły odpowiednie dokumenty (załącznik 1,2,3), posiadają tytuł dietetyka, a także uzyskały pozytywną decyzję Rektora.

Nie mogą wnioskować o możliwość zaliczenia lub zwolnienia na poczet odbywania praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka II stopień osoby które nie posiadają dyplomu dietetyka, pomimo, że zostały przyjęte na studia Dietetyki II stopień na podstawie procesu rekrutacyjnego po kierunku zbliżonym profilowo co jest zgodne z zasadami procesu bolońskiego i zostało pozytywnie rozpatrzone

w decyzji Polskiej Komisji Akredytacyjnej a wskazane w składanym do Ministerstwa Nauki i Edukacji wniosku z dnia 29.09.2022 roku.

Osoby te są zobowiązane do odbycia wymaganych regulaminem praktyk i potwierdzania ich odpowiednimi wpisami w dzienniczku praktyk.

4. 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 nadzorem praktyki (instruktora praktyki), jako przedstawicielem instytucji, w której student odbywa praktyki szczegółowych spraw związanych z przebiegiem praktyki.

5. Nadzór i kontrola praktyk

Praktyki studenckie mają charakter obowiązkowy wynikający planów i programów studiów.

Nad prawidłową realizacją praktyk czuwa opiekun praktyk powołany przez Rektora.

Opiekun praktyk odpowiada za realizację praktyki zgodnie z jej celami i ustalonym programem obowiązującym w WASE na kierunku Dietetyka

Do zadań opiekuna praktyk należy w szczególności:

- nawiązanie współpracy z pracodawcami, instytucjami w celu przygotowania miejsc odbywania praktyk zgodnego z profilem kierunku
- potwierdzanie zakresu obowiązków wykonywanych przez studenta odbywającego praktyki
- weryfikacja wydawanych opinii przez instruktora praktyk w instytucjach przyjmujących studenta na praktykę
- sporządzanie umów o praktyki zawodowe i przedstawianie ich Rektorowi
- wydawanie stosownych skierowań na praktyki,
- przygotowanie ofert praktyk i zawiadomienie o tym studentów,
- nadzór dydaktyczny i organizacyjny nad prawidłowym przebiegiem praktyk,
- ustalenie ramowych programów praktyk oraz weryfikacja i akceptacja indywidualnych programów,
- opiniowanie w sprawie zaliczania praktyk oraz wnioskowanie do Rektora w sprawie możliwości zaliczenia na poczet odbywania praktyk zawodowych na kierunku dietetyka II

stopień na podstawie pracy zawodowej, prowadzenia działalności gospodarczej, umowy-zlecenia/umowy o dzieło, stażu, wolontariatu

- weryfikacja oświadczeń i innych składanych przez studenta dokumentów wskazujących na podstawę zaliczenia pracy zawodowej na poczet odbywania praktyk
- prowadzenie wymaganej dokumentacji praktyk.

6. Planowane miejsca odbycia praktyk:

- Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania prywatnej bądź przyszpitalnej) w wymiarze **200 godzin**
- Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, przedszkolu, szkole, restauracji specjalistycznej oraz magazynie żywności w wymiarze **100 godzin**
- Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia w wymiarze **100 godzin**
- Praktyka w domu opieki społecznej w wymiarze **70 godzin**
- Praktyka w stacji sanitarno - epidemiologicznej w wymiarze **50 godzin**

Łącznie wymiar praktyk na kierunku Dietetyka II stopień wynosi 520 godzin

Szczegółowy wykaz miejsc praktyk, z którymi Uczelnia ma nawiązane kontakty znajduje się w dokumentacji kierunku Dietetyka.

Porozumienia podpisane przez Uczelnię z miejscami odbywania praktyk na kierunku Dietetyka I stopień nadal pozostają w mocy.

7. Szczegółowy zakres odbywania praktyk

7.1. Cel praktyk:

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

7.2. Zakres praktyk:

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

Zakres: poradnictwo żywieniowe,

- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem,
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów,
- układania diet i jadłospisów dla placówek żywienia zbiorowego,
- układania 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: 200 godz.

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

Zakres:

- zasady funkcjonowania oddziałów i kuchni dietetycznej w szpitalu dziecięcym;
- planowanie diet w różnych jednostkach chorobowych u dzieci i młodzieży;
- poradnictwo dietetyczne dla rodziców dzieci przybywających w szpitalu;
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole;
- 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;
- zasady poboru i magazynowania próbek żywnościowych;
- organizacja planowanie procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami BHP;
- ocenę warunków sanitarno - higienicznych kuchni;
- zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

Czas trwania: 100 godz.

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

Zakres:

- 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 pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.

Czas trwania: 100 godz.

7.2.4 Praktyka w domu opieki społecznej

Zakres:

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

Czas trwania: 70 godz.

7.2.5 Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej

Zakres:

- poznanie zasad funkcjonowania Stacji w tym: struktury organizacyjnej i przepisów BHP obowiązujących w placówce.
- zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz we wszystkich firmach i zakładach gdzie występuje żywienie zbiorowe w tym ocena jakości żywienia różnych grup ludności.

- poznanie zasad pobierania próbek w czasie kontroli oraz monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.
- poznanie sposobu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.
- poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne.
- uczestnictwo w rozpatrywaniu skarg od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez Stację.

Czas trwania: 50 godzin