



02-366 Warszawa
ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. nr 18
tel. +48 22 646 20 60
tel./fax +48 22 646 34 18
rekrutacja@wsiiz.pl
wsiiz.pl

PROGRAM STUDENCKICH PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU DIETETYKA

Podstawowym celem praktyki zawodowej jest przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na uczelni.

Praktyki stwarzają możliwość potwierdzenia i rozwoju kompetencji zawodowych studenta w ramach wybranego kierunku dietetyki, a także uzyskania wiedzy ogólnej i dziedzinowej, umiejętności praktycznej jej zastosowania i ukształtowania postaw wobec potencjalnych pracodawców i współpracowników.

Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

MIEJSCA ODBYWANIA PRAKTYK

Student może odbyć studencką praktykę zawodową w przedsiębiorstwach, placówkach i instytucjach sektora państwowego i prywatnego.

Praktyka zawodowa uzupełnia program studiów, dlatego miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane, tak aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka w następujących placówkach: żłobku, przedszkolu, szkole, domu dziecka, na oddziale dziecięcym, szpitalu dziecięcym, zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, na stołówkach, jadłodajniach, restauracjach, hotel, oddziały szpitalne, kuchnie ogólne i działy żywienia, poradnie specjalistyczne, domy pomocy społecznej, oddziały geriatryczne, hospicja, oddziały opieki paliatywnej, ośrodki rehabilitacyjne, kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, itp.).

OKRES REALIZACJI PRAKTYK

Okres realizacji praktyki zawodowej na kierunku Dietetyka I stopnia wg standardów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia na wyżej wymienionym kierunku:

- Wstępna praktyka w szpitalu i w zakresie edukacji żywieniowej – po I semestrze do końca II semestru, 75 godzin akademickich
- Technologia potraw udział w praktyce w placówce żywienia zbiorowego otwartego – po I semestrze do końca II semestru, 25 godzin akademickich
- Praktyka w poradni dietetycznej – po II semestrze do końca IV semestru, 100 godzin akademickich
- Praktyka w dziale żywienia w szpitalu i firmach cateringowych – po II semestrze do końca IV semestru, 50 godzin akademickich

- Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych – po V semestrze do końca VI semestru, 100 godzin akademickich
- Praktyka w zakresie żywienia niemowląt oraz dzieci starszych – po V semestrze do końca VI semestru, 50 godzin akademickich
- Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych – po V semestrze do końca VI semestru, 50 godzin akademickich
- Praktyka w zakresie żywienia osób starszych – po V semestrze do końca VI semestru, 50 godzin akademickich
- Technologia potraw udział w praktyce w placówce żywienia zbiorowego zamkniętego – po V semestrze do końca VI semestru, 75 godzin akademickich

Przed przystąpieniem do zajęć student odbywający praktykę musi być przeszkolony w zakresie obowiązujących przepisów oraz zasad BHP, PPOŻ. i SANEPID.

Cele szczegółowe:

- sporządzanie potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych odpowiednio do jednostek chorobowych
- planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów
- dokumentować działania z zakresu Dobrej Praktyki Produkcyjnej
- sporządzanie diety na podstawie zgłoszeń z pododdziałów
- dokonywanie oceny stanu i sposobu żywienia pacjenta
- dokonywanie prawidłowego doboru produktów spożywczych w dietach leczniczych
- sporządzanie i wypełnianie dokumentacji zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem
- układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z chorym zgłaszającym się do poradni
- przeprowadzanie badań antropometrycznych chorego
- opracowywanie diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą
- zaplanowanie tygodniowego jadłospisu we wskazanej jednostce chorobowej
- pobieranie, opisywanie i zabezpieczenie próbek pokarmowych
- prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów
- opracowywanie zaleceń żywieniowych dla konkretnego pacjenta
- przygotowanie, rozdzielanie i wydawanie posiłków dzieciom
- karmienie dzieci
- ocenie stanu odżywienia dziecka
- dobieranie i przygotowywanie mieszanki mlecznej dla dzieci
- wyszukiwanie wiarygodnych informacji dotyczących żywienia dzieci, dorosłych i osób starszych zarówno chorych jak i zdrowych

I ROK STUDIÓW

Okres realizacji pierwszej praktyki zawodowej na pierwszym roku studiowania kierunku Dietetyka wg standardów kształcenia dla studiów licencjackich na wyżej wymienionym kierunku:

1. WSTĘPNA PRAKTYKA W SZPITALU I W ZAKRESIE EDUKACJI ŻYWIENIOWEJ

- wymiar **2 tygodni** (75godzin)
- do zakończenia 2 semestru (I roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- szpitale

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- szpitale

ZAKRES PRAKTYKI

- Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki
- Zapoznanie organizacji żywienia na terenie jednostki
- Współpraca z zespołem leczącym dana osobę.
- Nabranie umiejętności zastosowania odpowiedniego postpowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi
- Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych
- Rozpoznawanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania przewidzianych zadań
- Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad zdrowego żywienia
- Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia
- Uczestniczenie przy opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych oraz po hospitalizacji
- Udział w przygotowaniu posiłków, porcjowaniu i ich dystrybucji
- Uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych
- Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.
- Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego
- Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach
- Uczestniczenie w konsultacjach specjalistycznych
- Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom
- Edukacja w zakresie zdrowotnych skutków głodu i niedożywienia, poszanowania żywności, proekologicznego rozwiązywania problemów żywnościowych, w tym podejmowania problematyki zdrowej żywności

2. TECHNOLOGIA POTRAW W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO OTWARTEGO

- wymiar **1 tygodnia** (25godzin);
- do zakończenia 2 semestru (I roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- restauracje, jadalnie, stołówki w obiektach użyteczności publicznej, placówki żywienia zbiorowego otwartego

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- restauracje, stołówki, jadalnie w ośrodkach leczniczych itp., placówki żywienia zbiorowego otwartego

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem obowiązującym w placówce
- Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu
- Zapoznanie ze stawką finansową, normami żywienia i wyżywienia obowiązującym w placówce
- Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością
- Układanie jadłospisów dekadowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów
- Sporządzanie i wypełnianie dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem
- Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu
- Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena organoleptyczna potraw
- Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych
- Odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków

II ROK STUDIÓW

Okres realizacji drugiej praktyki zawodowej na drugim roku studiów kierunku Dietetyka wg standardów kształcenia dla studiów licencjackich na wyżej wymienionym kierunku:

3. PRAKTYKA W PODRADNI DIETETYCZNEJ

- wymiar **3 tygodni** (100 godzin);
- od zakończenia 2 semestru (I roku) do końca 4 semestru (II roku).

DIETETYKA STOSOWANA

Miejsce odbywania praktyki:

- placówki opiekuńczo-lecznicze

DIETETYKA KLINICZNA

Miejsce odbywania praktyki:

- placówki opiekuńczo-lecznicze

4. PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA W SZPITALU I FIRMACH CATERINGOWYCH

- wymiar **2 tygodni** (50 godzin);
- od zakończenia 2 semestru (I roku) do końca 4 semestru (II roku).

DIETETYKA STOSOWANA

Miejsce odbywania praktyki:

- placówki opiekuńczo-lecznicze

DIETETYKA KLINICZNA

Miejsce odbywania praktyki:

- placówki opiekuńczo-lecznicze

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie się z przepisami BHP i obowiązującym regulaminem
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji żywienia dietetycznego w szpitalach i firmach cateringowych
- Sporządzanie na podstawie zgłoszeń diet z oddziałów zestawienia diet, zlecenia wydania produktów z magazynu, rozdzielnika potraw
- Układanie jadłospisów dla diety podstawowej i jego modyfikacja na pozostałe diety
- Odważanie produktów na diety indywidualne i grupowe
- Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena sensoryczna potraw dietetycznych.
- Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych
- Porcjowanie i ekspediowanie posiłków na oddziały zgodnie z rozdzielnikiem diet
- Pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych, wymagających karmienia przez drugą osobę
- Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów.
- Zajęcia przy łóżku chorego
 - Zbieranie wywiadu
 - Ocena stanu odżywiania
 - Badania antropometryczne
 - Badania dodatkowe biochemiczne(zapoznanie się z dokumentacją pacjenta)
 - Analiza dotychczasowej diety pacjenta
 - Opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta
 - Edukacja żywieniowa pacjenta

- Zaplanowanie tygodniowej diety z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla pacjentów opuszczających szpital. Edukacja pacjenta i jego rodziny
- Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego u chorych zgłaszających się do poradni dietetycznej.
- Przeprowadzenie podstawowych badań antropometrycznych pacjenta (masa ciała, wzrost-pacjenta prawidłowo odżywiony, niedożywiony, otyły) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego
- Przeprowadzenie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby

III ROK STUDIÓW

Okres realizacji trzeciej praktyki zawodowej na trzecim roku studiów kierunku Dietetyka wg standardów kształcenia dla studiów licencjackich na wyżej wymienionym kierunku:

5. PRAKTYKA W PORADNI CHORÓB UKŁADU POKARMOWEGO I CHORÓB METABOLICZNYCH

- wymiar **3 tygodni** (100godzin);
- do zakończenia 6 semestru (III roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- poradnie chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- poradnie chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie z przepisami BHP i regulaminem obowiązującym w poradni
- Obliczanie zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe dla zdrowego dziecka
- Obliczanie zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe dla osoby dorosłej
- Przeprowadzenie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby
- Opracowanie jadłospisu dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla chorego na :
 - Cukrzycę
 - Nadciśnienie tętnicze
 - Hipercholesterolemię
 - Dną moczanową
 - Chorobami wątroby i trzustki
 - Nieswoistym zapaleniem jelit
 - Celiakią
 - Chorobę wrzodową

- Przeprowadzenie edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni

6. PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA NIEMOWLĄT ORAZ DZIECI STARSZYCH

- wymiar **2 tygodni** (75godzin);
- do zakończenia 6 semestru (III roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- żłobki, przedszkola, szkoły, domy dziecka

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- szpitale dziecięce, oddziały/kliniki dziecięce

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi
- Planowanie zapotrzebowania żywnościowego w oddziale dziecięcym
- Przygotowanie, rozdzielanie i wydawanie posiłków dla dzieci
- Udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci, które wymagają karmienia
- Dokonywanie oceny stanu odżywiania dziecka
- Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i określenie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze.
- Opracowywanie zaleceń dietetycznych i diet
- Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodziców
- Dobieranie i przygotowywanie mieszanek mlecznych
- Rozdzielanie mieszanek mlecznych dla niemowląt

7.PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA OSÓB DOROSŁYCH

- wymiar **2 tygodni** (50godzin);
- do zakończenia 6 semestru (III roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- kuchnie ogólne i działy żywienia, poradnie specjalistyczne

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- oddziały/kliniki szpitalne, poradnie specjalistyczne

ZAKRES PRAKTYKI

- Wpływ stanu odżywiania na skuteczność i koszty leczenia
- Metody oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia
- Normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych
- Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalach –zespół ds. żywienia szpitalnego
- Modelowe diety lecznicze i diety specjalne
- Leczenie żywieniowe w warunkach domowych
- System opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym
- Systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym posiłków w szpitalu

8. PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA OSÓB STARSZYCH

- wymiar **2 tygodni** (50godzin);
- do zakończenia 6 semestru (III roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- domy pomocy społecznej, hospicja, ośrodki rehabilitacyjne

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- oddziały geriatryczne, oddziały opieki paliatywnej, hospicja, ośrodki rehabilitacyjne

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania kuchni DPS lub analiza zasad współpracy z firmą cateringową
- Ocena sanitarno-higieniczna kuchni DPS
- Zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy
- Ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet
- Planowanie jadłospisów tygodniowych i dekadowych
- Formułowanie zaleceń żywieniowych oraz przykładowych jadłospisów do samodzielnego stosowania
- Prowadzenie wywiadów żywieniowych wśród pensjonariuszy
- Wykonywanie pomiarów antropometrycznych pensjonariuszy
- Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego
- Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową

9. TECHNOLOGIA POTRAW W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

- wymiar **2 tygodni** (75godzin);
- do zakończenia 6 semestru (III roku)

DIETETYKA STOSOWANA:

Miejsce odbywania praktyki:

- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, kuchnie i stołówki w internatach, więziennictwie, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, żłobkach, przedszkolach, szkołach

DIETETYKA KLINICZNA:

Miejsce odbywania praktyki:

- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, kuchnie i stołówki w szpitalach, ośrodkach rehabilitacyjnych, ośrodkach opiekuńczo-leczniczych, hospicjach

ZAKRES PRAKTYKI

- Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem obowiązującym w placówce
- Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu
- Zapoznanie ze stawką finansową, normami żywienia i wyżywienia obowiązującym w placówce
- Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością
- Układanie jadłospisów dekadowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu
- Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów
- Sporządzanie i wypełnianie dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem
- Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu
- Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena organoleptyczna potraw
- Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych
- Odważanie produktów na poszczególne posiłki, porcjowanie i wydawanie posiłków

*Dział Praktyk i Doradztwa Personalnego
Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie*