

**PRAKTYKI ZAWODOWE DLA  
STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA  
STUDIA I STOPNIA**

**Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny  
w Siedlcach**

**WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH I  
NAUK O ZDROWIU  
Instytut Nauk o Zdrowiu**

# RAMOWY PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ STUDENTÓW

## Kierunek – Dietetyka

**Celem praktyki zawodowej** jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek w pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

### W trakcie praktyki student poznaje:

- cel i zakres działania instytucji/firmy oraz charakterdziałalności;
- strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
- organizację żywienia osób w danym ośrodku: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
- charakterystykę szczegółową prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji/firmy (np. obsługę aparatów, programów komputerowych itp.); jawne dane statystyczne charakteryzujące aktywność instytucji/firmy; podstawy prawne funkcjonowania; najważniejsze elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność; zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów;
- system kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne).

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez kompetentnych pracowników instytucji/firmy.

**Zakład pracy** zapewnia warunki do odbycia praktyki, a w szczególności stanowisko pracy, bezpieczne warunki do przechowywania odzieży, możliwość korzystania z posiłków (odpłatnych lub nieodpłatnych), korzystanie z urządzeń higienicznych i sanitarnych.

W okresie odbywania praktyki zawodowej w zakładzie pracy studenci zobowiązani są stosować się do obowiązujących w zakładzie porządków i regulaminów.

W razie naruszania przez studenta obowiązującego porządku i regulaminu zakład pracy w porozumieniu ze Uczelnią wyciąga stosowne konsekwencje.

Nieobecność studenta na praktyce może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim.

### Ramowy program praktyk:

#### I ROK STUDIÓW

- Praktyka technologiczna - 70 godz. dydaktycznych – 52,5 h
- Praktyka w domu opieki - 70 godz. dydaktycznych – 52,5 h
- Praktyka wstępna szpital - 105 godz. dydaktycznych - 78,7 h

## II ROK STUDIÓW

- Praktyka w poradni i w dziale żywienia - 140 godz. dydaktycznych – 105 h
- Praktyka w szpitalu dla dorosłych - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h

## III ROK STUDIÓW

- Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h
- Praktyka w szpitalu dla dzieci - 105 godz. dydaktycznych – 78,7 h

**Student prowadzi dziennik praktyk**, w którym zamieszcza sprawozdania z przebiegu każdego dnia praktyki (wraz z podaniem zadań wykonywanych w jej trakcie oraz związanej dokumentacji opisującej zebrane jawne informacje o firmie oraz charakterystykę prac wykonywanych w czasie praktyki). Dziennik praktyk wraz z oceną praktykanta powinien być poświadczony przez kierownika/dyrektora/ ordynatora danej placówki/ przedsiębiorstwa lub osobę upoważnioną.

### **Miejsce praktyk jest:**

dowolne (zaproponowane przez studenta, może być to miejsce pracy)

lub

zaproponowane przez Opiekuna praktyk studenckich

**Podstawą zaliczenia praktyk** jest umowa o organizację praktyk (druk w załączniku) oraz dziennik praktyk (druk w załączniku). Praca na umowę o dzieło, zlecenie lub na etat może być zaliczona na podstawie umowy o organizację praktyk lub umowy o pracę (dzieło, zlecenie).

W tym celu xero umowy o dzieło, zlecenia lub o pracę należy dostarczyć do Opiekuna Praktyk łącznie z dziennikiem praktyk i podaniem o zaliczenie praktyk na podstawie załączonej umowy. Jedynie umowa o pracę na czas nieokreślony zwalnia z wypełniania dziennika praktyk.

**Zaliczenie praktyk, przewidzianych w programie studiów jest warunkiem zaliczenia poszczególnych semestrów.**

### **Wpisy praktyk studenckich do USOS**

Należy dokładnie wypełnić następujące rubryki:

- rok akademicki,
- rok studiów,
- nazwa i adres zakładu pracy
- czas trwania praktyk (tu proszę też wpisać ilość godzin)

## *I ROK STUDIÓW*

### **1. Praktyka technologiczna (zakłady gastronomiczne, kuchnie przyszpitalne, restauracje, bary) – 70 godz.**

**Celem praktyki zawodowej** jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

#### **Zakres praktyki obejmuje:**

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu;
4. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, opracowywanie jadłospisów, produkcja potraw i ich wydawanie (pomoc studentów w przygotowywaniu i dystrybucji posiłków);
5. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki, zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów, wymagania i normy żywienia;
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani**są stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

#### **Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:**

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

### **2. Praktyka wstępna w szpitalu (placówki ochrony zdrowia, zakłady opieki zdrowotnej) – 105 godz.**

**Celem praktyki zawodowej** jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora

żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

### **Zakres praktyki obejmuje:**

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
4. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki,
5. Zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów.
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

### **ODDZIAŁY**

1. Kompetencja poszczególnych oddziałów; charakter pracy
2. Zapoznanie studentów z wyposażeniem aparaturowym jednostki
3. Poznanie jawnej dokumentacji
4. Udział studentów w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników (np. rozwożenie posiłków, karmienie obłożnie chorych, sprzątanie po karmieniu)

### **KUCHNIA**

1. Zaopatrzenie, magazynowanie żywności
2. Produkcja posiłków, wydawanie i rozdział posiłków (udział studentów)
3. Rodzaje stosowanych diet
4. Planowanie i przygotowywanie potraw wchodzących w skład poszczególnych diet z obowiązującą klasyfikacją
5. Kontrolowanie jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z obowiązującymi normami

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

### **Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:**

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

### **3. Praktyka wstępna w domu opieki (domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, przedszkola, domy dziecka) – 70 godz.**

**Celem praktyki zawodowej** jest pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy oraz finansowym lub prawnym czy doradczym.

#### **Zakres praktyki obejmuje:**

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy;
2. Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów;
3. Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
4. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki,
5. Zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów.
6. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

#### **Student na Uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:**

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyk.

## ***II ROK STUDIÓW***

Praktyka zawodowa jest formą przygotowania zawodowego studentów. Jej rolą jest: poznanie środowisk szpitalnych, w tym działu żywienia, firm sektora żywieniowego, funkcjonowanie poradni dietetycznych, zapoznanie się z przepisami BHP, regulaminów obowiązujących w danej placówce oraz zasad żywienia indywidualnego i zbiorowego.

**Program praktyk zakłada, że studenci II roku zobowiązani są do odbycia 245 godzin praktyk, w tym:**

**a) 140 godzin - praktyka w poradni i dziale żywienia**

**b) 105 godzin - praktyka w szpitalu dla dorosłych (na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i dziale żywienia).**

## **1. Praktyki w poradniach i dziale żywienia – 140 godz.**

### **Zakres praktyk obejmuje:**

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału, domu opieki, poradni dietetycznej,
2. Utrwalenie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny,
3. Utrwalenie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital, dom opieki)
4. Pomoc w planowaniu żywienia pacjentów (pensjonariuszy) oddziału szpitalnego lub pacjentów korzystających z usług poradni dietetycznej, wymagających specjalnych modyfikacji w jadłospisie,
5. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków,
6. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,
7. Pomoc w przygotowywaniu posiłków (praca na stanowisku podkuchennej),
8. Edukowanie żywieniowe pacjentów (pensjonariuszy) oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.

W okresie odbywania praktyk **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

### **Student na uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:**

Skierowanie na praktykę i Porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza Kierownik/Dyrektor/Osoba upoważniona z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki.

## **2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i dziale żywienia) – 105 h**

**Czas trwania: 105 godzin**

**Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący**

**Cele praktyki:** Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego na przykładzie szpitala.

Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyczki jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia).

**Obowiązki studenta:**

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
2. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dorosłych.
3. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
4. Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
5. Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu pacjentów, które wymagają karmienia.
6. Brać udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
7. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności.
8. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
9. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenia pracowników.

### ***III ROK STUDIÓW***

#### **1. Praktyka w poradniach chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych-105 godz.**

**Charakter praktyki:** obserwacyjno-uczestniczący

**Miejsce odbywania praktyki:** poradnie gastrologiczne, poradnie gastroenterologiczne, poradnie cukrzycowe, poradnie redukujące masę ciała, ośrodki sportowe i turnusy SPA realizujące program redukcji masy ciała, sanatoria prowadzące leczenie dietetyczne). Praktyka jest realizowana pod kierunkiem Kierownika Poradni lub osoby wyznaczonej przez Kierownika Poradni. Do zakładowego opiekuna praktyki w placówce należy nadzór nad powierzonymi studentowi zadaniami w oparciu o założenia programowe. Praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach w dwu lub trzech miejscach. Część godzin praktyki może być zaliczona poprzez udział w kongresach i/lub konferencjach naukowych związanych tematycznie z żywieniem, dietetyką lub zdrowiem człowieka za pisemnym potwierdzeniem uczestnictwa.

## **Cele praktyki**

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach.

## **Obowiązki studenta:**

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania poradni.
2. Zapoznać się z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.
3. Poznać zasady żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
4. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
5. Brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.
6. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
7. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.

## **2. Praktyki w szpitalu dziecięcym (oddziale dziecięcym) - 105godzin**

### **Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący**

**Cele praktyki:** Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego na przykładzie szpitala oddziału dziecięcego.

Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyczki jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego w szpitalu dziecięcym (oddział dziecięcy).

## **Obowiązki studenta:**

w trakcie praktyki student powinien:

1. Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
2. Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
3. Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
4. Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.

5. Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci, które wymagają karmienia.
6. Brać udział w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
7. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności.
8. Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
9. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenia pracowników.

### **UWAGA:**

W okresie odbywania praktyk zawodowych **studenci zobowiązani są** stosować się do regulaminu i porządków obowiązujących w danej placówce.

**Student** bierze udział w realizacji zadań o charakterze zawodowym, powierzonych przez pracowników instytucji/firmy.

#### **Student na uczelni otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki:**

Skierowanie na praktykę i porozumienie, założenia programowe oraz dziennik praktyk. Praktykę zalicza kierownik/dyrektor danej placówki/przedsiębiorstwa lub osoba upoważniona, potwierdzając to wpisem „praktykę zaliczono” lub oceną oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki.