



**PRYWATNA WYŻSZA SZKOŁA NAUK SPOŁECZNYCH, KOMPUTEROWYCH I
MEDYCZNYCH**

Kierunek: DIETETYKA

DZIENNIK PRAKTYK ZAWODOWYCH

STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

.....
(imię i nazwisko studenta)

.....
(nr albumu)

Ramowy program praktyk

| NAZWA PRZEDMIOTU | Wymiar | I ROK | | II ROK | | III ROK | |
|--|------------|-------|-----|--------|-----|---------|-----|
| | | Sem | Sem | Sem | Sem | Sem | Sem |
| | | I | II | III | IV | V | VI |
| PRAKTYKI | 480 | | | | | | |
| Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku studiów) | 70 | | 70 | | | | |
| Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) | 70 | | | | 70 | | |
| Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych | 70 | | | 70 | | | |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności) | 70 | | | | | 70 | |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) | 70 | | | | | 70 | |
| Praktyka w domu opieki społecznej | 70 | | | 70 | | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------|----|--|--|--|----|--|--|
| Praktyka z technologii potraw | 60 | | | | 60 | | |
|-------------------------------|----|--|--|--|----|--|--|

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE DLA STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA PO I ROKU STUDIÓW (I°)

Wstępna praktyka w szpitalu

W trakcie odbywania praktyki wakacyjnej student może być wizytowany przez władze Wydziału lub Uczelni, bądź osoby do tego wyznaczone.

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBOWIĄZKI STUDENTA ORAZ WYKAZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | OCENA | UWAGI |
|--|------------------------------|-------|-------|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych. | P6S_WK | | |
| Poznanie zasad przyjęcia pacjentów na oddział szpitalny. | | | |
| Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP. | P6S_WK | | |
| Poznanie zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (zapoznanie się z zakładowymi dokumentami GHP i GMP). | P6S_WK | | |
| Zapoznanie się ze schematem przygotowania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala oraz ze schematem logistyki (jeśli placówka medyczna korzysta z usług firmy cateringowej). | | | |
| Poznanie zasad przygotowania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów oraz udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków. | P6S_UW, P6S_UO | | |
| Poznanie zasad opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego – ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych. Współudział w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz ich edukacja żywieniowa. | P6S_WK, P6S_UK, P6S_UW | | |

| | | | |
|--|---------------------------|--|--|
| Poznanie zasad ustalania diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Opieka nad chorym hospitalizowanym - pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę | P6S_UW | | |
| Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym. Uczestniczenie w obchodzie lekarskim oraz innych aktywnościach/zadaniach zespołu leczącego (również w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustaleniu metod leczenia). | P6S_UW | | |
| Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej/medycznej w oddziałach klinicznych /szpitalnych oraz poradniach. | P6S_UW, P6S_UK, P6S_UO | | |

.....
Czytelny podpis studenta

.....
Podpis i pieczęć Kierownika Jednostki

UWAGI:

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE DLA STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA W II ROKU STUDIÓW (I°)

Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu.

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBYWIAZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | Ocena | UWAGI |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału, poradni dietetycznej. Utrwalenie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny. | P6S_WK | | |
| Utrwalenie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital, poradnia żywieniowa). Pomoc w planowaniu żywienia pacjentów z oddziału szpitalnego lub pacjentów korzystających z usług poradni dietetycznej, wymagających specjalnych modyfikacji w jadłospisie. | P6S_WG | | |
| Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe. Sporządzanie i wypełnianie dokumentacji magazynowej zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Przyjmowanie produktów spożywczych do magazynu. Wydawanie produktów spożywczych do określonych diet. | P6S_UW P6S_UO | | |
| Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków. | P6S_WK | | |
| Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych (do badania). Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. | P6S_WK | | |
| Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. | P6S_WK | | |

| | | | |
|--|------------------|--|--|
| Pomoc w przygotowywaniu posiłków oraz edukacja żywieniowa pacjentów i szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego odżywiania się. | P6S_UW P6S_UO | | |
|--|------------------|--|--|

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....

Czytelny podpis studenta

.....

Podpis i pieczętka Kierownika Jednostki

UWAGI:

Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych.

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBOWIĄZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | Ocena | UWAGI |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni dietetycznej. | P6S_WK | | |
| Zapoznanie się z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego, chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych. | P6S_WG | | |
| Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. | P6S_UW | | |
| Poznanie zasad żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej. Diet specjalistycznych (utrwalanie umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych). | P6S_WK | | |
| Ocena sposobu żywienia pacjentów oraz edukacja żywieniowa podczas wizyty w poradni dietetycznej. | P6S_WG | | |
| Wdrażanie zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. | P6S_WK, P6S_UW | | |
| Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - planowanie diety, dobór składników. Żywienie w nieżytach żołądka- planowanie diety, dobór składników – przykładowe jadłospisy. | P6S_UW | | |
| Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy- planowanie diety, dobór składników. Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego - planowanie diety, dobór składników - | P6S_WG, P6S_UW | | |

| | | | |
|--|-------------------|--|--|
| przykładowe jadłospisy. | | | |
| Żywienie w chorobach wątroby - planowanie diety, dobór składników. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz w kamicy żółciowej - planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów żywienie w zapaleniu trzustki - planowanie diety, dobór składników - przykładowe jadłospisy. | P6S_WG, P6S_UW | | |
| Zasady żywienia dietetycznego w chorobach metabolicznych: cukrzyca, otyłość, niedożywienie, hiperlipidemia. | P6S_WG, P6S_UW | | |

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....

Czytelny podpis studenta

.....

Podpis i pieczęć Kierownika Jednostki

UWAGI:

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE DLA STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA W III ROKU STUDIÓW (I°)

Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku)

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBYWIAZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | ocena | UWAGI |
|--|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala dziecięcego, oddziału oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych. Zasady przyjęcia pacjentów pediatrycznych na oddział szpitalny. | P6S_WK, P6S_UW | | |
| Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP. Wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie. | P6S_WK, P6S_UW | | |
| Organizacja żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej. Planowanie pracy i organizacja stanowiska pracy. | P6S_UW | | |
| Przygotowywanie mieszanek mlecznych dla niemowląt. Przygotowywanie zup mlecznych dla dzieci. Rozdzielanie przygotowywanych potraw wśród pacjentów. Rodzaje diet szpitalnych. | P6S_WG, P6S_UW | | |
| Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych oraz ocena stanu odżywienia dzieci podczas pobytu w oddziale. | P6S_UW | | |
| Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego oraz prowadzenie różnych zajęć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów (rodziców). | P6S_UW P6S_UO | | |

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....

.....

Czytelny podpis studenta

Podpis i pieczęć Kierownika Jednostki

UWAGI:

Praktyka w szpitalu dla dorosłych

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBOWIĄZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | ocena | UWAGI |
|--|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych. | P6S_WK, P6S_UW | | |
| Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego (w tym kalkulacji kosztów) w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP. Utrwalenie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny. | P6S_WG, P6S_UW | | |
| Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków. | P6S_WK | | |
| Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych (do badania). Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. | P6S_WK | | |
| Pomoc w planowaniu żywienia pacjentów oddziału szpitalnego lub pacjentów korzystających z usług poradni dietetycznej, wymagających specjalnych modyfikacji w jadłospisie. Rodzaje diet szpitalnych. | P6S_UW | | |
| Wykonywanie podstawowych badań antropometrycznych. | P6S_UW | | |
| Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego oraz prowadzenie różnych zajęć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów (ewentualnie opiekunów). | P6S_UW P6S_UO | | |

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....
Czytelny podpis studenta

.....
Podpis i pieczęć Kierownika Jednostki

UWAGI:

Praktyka w domu opieki społecznej

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBOWIĄZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | Ocena | UWAGI |
|--|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Zasady funkcjonowania kuchni DPS lub analiza zasad współpracy z firmą cateringową. Ocena sanitarno - higieniczna kuchni DPS. Sposoby dezynfekcji pomieszczeń, higiena przygotowywania posiłków. | P6S_WK | | |
| Zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy. Ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet. Sposób przygotowywania posiłków | P6S_WK,P6S_UK | | |
| Planowanie jadłospisów tygodniowych i dekadowego. Aktualny jadłospis i sposób jego konstruowania. Formułowanie zaleceń żywieniowych oraz przykładowych jadłospisów do samodzielnego stosowania (specyfika i wymagania żywieniowe pacjentów). | P6S_UW | | |
| Prowadzenie pogadarek oraz prelekcji na temat leczenia żywieniowego wybranych schorzeń. Prowadzenie wywiadów żywieniowych wśród pensjonariuszy i udzielanie indywidualnych porad. Karmienie pensjonariuszy wymagających szczególnej opieki. | P6S_UW P6S_UO | | |
| Wykonywanie pomiarów antropometrycznych pensjonariuszy. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego. | P6S_UW | | |
| Nabywanie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową. | P6S_UO | | |

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....
Czytelny podpis studenta

.....
Podpis i pieczęć Kierownika Jednostki

UWAGI:

Praktyka z technologii potraw

MIEJSCE PRAKTYK:

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

OBOWIĄZKI STUDENTA ORAZ WYKZ UMIEJĘTNOŚCI DO ZALICZENIA:

| TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK | Obszarowe efekty kształcenia | ocena | UWAGI |
|---|-------------------------------------|--------------|--------------|
| Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy. | | | |
| Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów. Zapoznanie się z topografią kuchni (ilość pomieszczeń, jak rozwiązany jest węzeł sanitarny – toaleta dla personelu, miejsca gdzie można umyć ręce itp.) | | | |
| Urządzenia techniczne znajdujące się w kuchni, ilość, rodzaje naczyń, mycie i dezynfekcja. Jakie metody stosuje się w obróbki żywności? Produkty spożywcze i sposób ich przechowywania. Technologia potraw dietetycznych. | P6S_WK | | |
| Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, opracowywanie jadłospisów, produkcja potraw i ich wydawanie (pomoc studentów w przygotowywaniu i dystrybucji posiłków); | P6S_WK | | |
| Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością. | P6S_WK | | |
| Aktualny jadłospis i sposób jego konstruowania. Do jakiej grupy ludzi jest ten jadłospis kierowany. | P6S_WG | | |

Podsumowanie praktyki – wnioski z obserwacji i własne osiągnięcia, czego nauczyłeś się na praktyce?

.....

Czytelny podpis studenta

.....

Podpis i pieczętka Kierownika Jednostki