

## **PROGRAM PRAKTYKI w SZPITALU DLA STUDENTÓW Wyższej Szkoły Zdrowia. Urody i Edukacji w Poznaniu**

1. Praktyka powinna być zrealizowana zgodnie z programem praktyk. Praktyka powinna przyczynić się do ukształtowania cech, jakich wymaga zawód dietetyka: rzetelnego podejścia do pracy, uczciwości, odpowiedzialności i zamiłowania do porządku, poszanowania godności i prywatności pacjenta, a w szczególności zdrowia pacjenta.

2. Praktyka trwa 105 godzin: student pracuje w pełnym wymiarze czasu pracy zmianowej, bez świąt. Nieobecność studenta spowodowana chorobą lub zdarzeniem losowym winna być udokumentowana i musi być bezwzględnie odpracowana.

Studenta obowiązuje dyscyplina pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie zasad BHP, związanych z pracą w szpitalu.

3. Student w czasie praktyki ma obowiązek starannego, systematycznego prowadzenia dokumentacji wykonywanych czynności.

Notatki należy prowadzić w Dzienniku praktyk, w którym regularnie opisuje się czynności wykonywane w szpitalu.

4. Praktyka w szpitalu obejmuje:

### I. Wizytowanie stołówki szpitalnej:

- zapoznanie się ze stołówką szpitalną,

- zasady funkcjonowania stołówki szpitalnej,

- charakter świadczonych usług w stołówce szpitalnej, ilość personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualne problemy.

### II. Ocena sanitarno - higieniczna stołówki szpitalnej:

- przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu gastronomicznego wg schematu przyjętego przez SANEPID,

- ocena funkcjonalności rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznanie się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu gastronomicznego przez SANEPID,

- sformułowanie zaleceń,

### III. Ocena żywienia w stołówce szpitalnej:

- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych oraz oceną ich wartości odżywczej,

### IV. Planowanie żywienia dietetycznego:

- zaplanowanie jadłospisu dekadowego (dla poszczególnych schorzeń),

- przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych,

### V. Przygotowanie harmonogramu zakupów dla stołówki szpitalnej:

- opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego,

- poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu,

#### VI. Kalkulacja kosztów w stołówce szpitalnej:

- zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji jadłospisów,
- przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową.

#### VII. Opracowanie sprawozdania końcowego praktyki:

5. Student po odbyciu praktyki zobowiązany jest do przedstawienia Prodziekanowi Dziennika praktyk, wraz z opinią opiekuna praktyki oraz wystawioną oceną

6. Ostateczny termin przedstawienia ww. dokumentów, w celu zaliczenia praktyki upływa z dniem 15 września

## **PROGRAM PRAKTYKI w PORADNI DIETETYCZNEJ DLA STUDENTÓW Wyższej Szkoły Zdrowia. Urody i Edukacji w Poznaniu**

1. Praktyka powinna być zrealizowana zgodnie z programem praktyk. Praktyka powinna przyczynić się do ukształtowania cech, jakich wymaga zawód dietetyka: rzetelnego podejścia do pracy, uczciwości, odpowiedzialności i zamiłowania do porządku, poszanowania godności i prywatności pacjenta, a w szczególności zdrowia pacjenta.

2. Praktyka trwa 105 godzin: student pracuje w pełnym wymiarze czasu pracy zmianowej, bez świąt.

Nieobecność studenta spowodowana chorobą lub zdarzeniem losowym winna być udokumentowana i musi być bezwzględnie odpracowana.

Studenta obowiązuje dyscyplina pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie zasad BHP, związanych z pracą w szpitalu.

3. Student w czasie praktyki ma obowiązek starannego, systematycznego prowadzenia dokumentacji wykonywanych czynności. Notatki należy prowadzić w Dzienniku praktyk, w którym regularnie opisuje się czynności wykonywane w Poradni.

4. Praktyka w Poradni obejmuje:

I. Układanie indywidualnych diet dla osób zdrowych z uwzględnieniem:

- stanu zdrowia,
- wieku,
- płci,
- aktywności fizycznej / wykonywanej pracy .

II. Planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób tj.:

- otyłość/nadwaga,
- cukrzyca,
- choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy,
- zaparcia,
- alergie pokarmowe,
- osteoporoza,
- nadciśnienie,
- miażdżyca,
- dna moczanowa i inne

III. Porady dotyczące prawidłowego sposobu odżywiania się obejmujące m.in.:

- polecane grupy produktów,
- odpowiedni dobór i proporcje składników w posiłku,
- pory spożywania posiłków, oraz wielkość porcji,
- najzdrowsze metody kulinarne przygotowywania potraw.

IV. Kompleksowe poradnictwo dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych :

- niemowlęta / małe dzieci,
- kobiety w ciąży,
- matki w okresie laktacji,
- osoby starsze,
- rekonwalescenci

V. Ustalanie optymalnych diet dla sportowców wyczynowych oraz osób uprawiających sport rekreacyjnie: -

- dokładny jadłospis,
- ustalenia dotyczące ewentualnej potrzeby podawania witamin i składników mineralnych

VI. Jadłospisy, zalecenia oraz komponowanie diet dla pacjenta indywidualnie w oparciu o:

- rozmowę z pacjentem
- przeprowadzony wywiad żywieniowy
- historię choroby
- pomiary antropometryczne (waga, wzrost, fałd skórno-mięśniowy)
- styl życia pacjenta

VII. Opracowanie sprawozdania końcowego praktyki:

5. Student po odbyciu praktyki zobowiązany jest do przedstawienia Prodziekanowi Dziennika praktyk, wraz z opinią opiekuna praktyki oraz wystawioną oceną

6. Ostateczny termin przedstawienia ww. dokumentów, w celu zaliczenia praktyki upływa z dniem 15 września

## **PROGRAM PRAKTYKI w DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ DLA STUDENTÓW Wyższej Szkoły Zdrowia. Urody i Edukacji w Poznaniu**

1. Praktyka powinna być zrealizowana zgodnie z programem praktyk. Praktyka powinna przyczynić się do ukształtowania cech, jakich wymaga zawód dietetyka: rzetelnego podejścia do pracy, uczciwości, odpowiedzialności i zamiłowania do porządku, poszanowania godności i prywatności pacjenta, a w szczególności zdrowia pacjenta.

2. Praktyka trwa 70 godzin: student pracuje w pełnym wymiarze czasu pracy zmianowej, bez świąt.

Nieobecność studenta spowodowana chorobą lub zdarzeniem losowym winna być udokumentowana i musi być bezwzględnie odpracowana.

Studenta obowiązuje dyscyplina pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie zasad BHP, związanych z pracą w miejscu praktyk.

3. Student w czasie praktyki ma obowiązek starannego, systematycznego prowadzenia dokumentacji wykonywanych czynności. Notatki należy prowadzić w Dzienniku praktyk, w którym regularnie opisuje się czynności wykonywane w Domu Pomocy Społecznej.

4. Praktyka w Domu Pomocy Społecznej obejmuje:

I. Zasady funkcjonowania stołówki DPS

II. Ocena sanitarno-higieniczna stołówki DPS

III. Ocena żywienia w stołówce DPS

- zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia podopiecznych zgodnie z zaleceniem lekarza

- oceną wartości odżywczej stosowanych diet - zwrócenie uwagi na właściwy dobór artykułów żywnościowych, które dostarczają odpowiednią wartość kaloryczną, ilość białka, tłuszczu, węglowodanów oraz składników mineralnych i witamin.

IV. Planowanie żywienia dietetycznego.

- zaplanowanie jadłospisu dekadowego

- przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych.

V. Przygotowanie harmonogramu zakupów dla stołówki

- opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do

realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego.

VI. Opracowanie sprawozdania końcowego praktyki.

5. Student po odbyciu praktyki zobowiązany jest do przedstawienia Prodziekanowi Dziennika praktyk, wraz z opinią opiekuna praktyki oraz wystawioną oceną

6. Ostateczny termin przedstawienia ww. dokumentów, w celu zaliczenia praktyki upływa z dniem 15 września

## **PROGRAM PRAKTYKI w RESTAURACJI DLA STUDENTÓW Wyższej Szkoły Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu**

1. Praktyka powinna być zrealizowana zgodnie z programem praktyk. Praktyka powinna przyczynić się do ukształtowania cech, jakich wymaga zawód dietetyka: rzetelnego podejścia do pracy, uczciwości, odpowiedzialności i zamiłowania do porządku, poszanowania godności i prywatności klienta/pacjenta, a w szczególności jego zdrowia .

2. Praktyka trwa 70 godzin: student pracuje w pełnym wymiarze czasu pracy zmianowej.

Nieobecność studenta spowodowana chorobą lub zdarzeniem losowym winna być udokumentowana i musi być bezwzględnie odpracowana.

Studenta obowiązuje dyscyplina pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie zasad BHP, związanych z pracą w restauracji .

3. Student w czasie praktyki ma obowiązek starannego, systematycznego prowadzenia dokumentacji wykonywanych czynności. Notatki należy prowadzić w Dzienniku praktyk, w którym regularnie opisuje się czynności wykonywane w restauracji .

4. Praktyka w restauracji obejmuje:

- I. Umiejętność sporządzania potraw i napojów kuchni polskiej, regionalnych i innych narodów z zastosowaniem różnych metod technologicznych zapewniających wysoką wartość odżywczą i jakość wyrobów.
- II. Umiejętność korzystania z maszyn i urządzeń występujących w zakładach gastronomicznych.
- III. Umiejętność oceny towaroznawczej produktów
- IV. Umiejętność oceny organoleptycznej surowców i potraw
- V. Stosowanie systemu bezpieczeństwa i jakości żywności
- VI. Wykorzystanie w praktyce znajomości zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego
- VII. Organizacja własnego miejsca pracy oraz planowania procesu produkcji zgodnie z zasadami bhp
- VIII. Współpraca w zespole zadaniowym
- IX. Stosowanie technologii komputerowej do obsługi programów gastronomicznych
- X. Posługiwanie się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii międzynarodowej
- XI. Wykorzystanie w praktyce podstawowych zagadnień dotyczących funkcjonowanie gospodarki rynkowej z uwzględnieniem marketingu oraz zasad prowadzenia kompleksowej dokumentacji firmy gastronomicznej.
- XII. Opracowanie sprawozdania końcowego praktyki

5. Student po odbyciu praktyki zobowiązany jest do przedstawienia Prodziekanowi Dziennika praktyk, wraz z opinią opiekuna praktyki oraz wystawioną oceną

6. Ostateczny termin przedstawienia ww. dokumentów, w celu zaliczenia praktyki upływa z dniem 15 września

