

Małopolska Wyższa Szkoła Zawodowa w Krakowie

Instrukcja do praktyk studenckich oraz warunków uzyskania zaliczenia

Kierunek: DIETETYKA, rok II, semestr IV

Praktyka w domu pomocy społecznej

Czas trwania: 2 tygodnie, tj. 2 x 35 godz. tygodniowo = 70 godzin

Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący

Miejsce odbywania praktyki:

Domy Pomocy Społecznej, Oddziały neurologiczne i geriatryczne, Hospicja dla osób dorosłych i/lub dzieci, Ośrodki Dziennego Pobytu dla osób starszych prowadzące wyżywienie zbiorowe.

Praktyka jest realizowana pod kierunkiem Kierownika Domu Pomocy Społecznej, Hospicjum/ Kierownika kuchni/Dietetyka. 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 dwóch lub trzech miejscach. w weekendy za zgodą kierownika placówki przyjmującej na praktyki.

Cele praktyki

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem wyżywienia zbiorowego dla osób starszych. Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyka w realizacji leczenia dietetycznego osób starszych.

Obowiązki studenta: w trakcie praktyki student powinien:

- Poznać zasady wyżywienia ludzi starszych, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz ocenę ich wartości odżywczej.
- Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
- Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni w połączeniu z funkcjonowaniem Domu Pomocy Społecznej.
- Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni do pokoi podopiecznych.
- Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomóc w wyżywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia; Brać udział w ocenie sposobu wyżywienia pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w placówce.
- Zapoznać się z zasadami bezpieczeństwa i higieny żywności (poznać zasady funkcjonowania systemu HACCP, Dobra praktyka produkcyjna GMP, Dobra Praktyka Higieniczna GHP); Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.

W Dziale Praktyk student otrzymuje dokumentację dotyczącą praktyki: Skierowanie na praktyki i Porozumienie, założenia programowe, dziennik oraz kartę praktyk.

Praktyk zalicza opiekun z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktyk zaliczono” oraz potwierdza pieczęcią zakładu w dzienniczku i karcie praktyk fakt odbycia praktyki. Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki. **Celem uzyskania wpisu w indeksie student składa w Dziale Praktyk Porozumienie, dziennik oraz kartę praktyk.**