

**Małopolska Wyższa Szkoła Zawodowa w Krakowie**  
Instrukcja do praktyk studenckich oraz warunków uzyskania zaliczenia

**Kierunek: DIETETYKA, rok II, semestr IV**

**Praktyka w poradni dietetycznej  
i/lub dziale żywienia w szpitalu dla osób dorosłych**

**Czas trwania: 4 tygodnie, tj. 4 x 35 godz. tygodniowo = 140 godzin**

**Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący**

**Miejsce odbywania praktyki:**

Poradnie dietetyczne przyszpitalne, działy żywienia i oddział w szpitalu dla osób dorosłych, firma cateringowa realizująca żywienie dietetyczne dla szpitala.

Praktyka jest realizowana pod kierunkiem Kierownika działu żywienia/ Kierownika kuchni w szpitalu/Dietetyka/Kierownika poradni przyszpitalnej. 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 bądź trzech miejscach. w weekendy za zgodą kierownika placówki przyjmującej na praktykę. Zakłada się możliwość tygodniowego udziału w praktyce w firmie cateringowej realizującej żywienie dietetyczne dla szpitala (wg ustalonego grafiku praktyk).

**Cele praktyki**

Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem zakładów żywienia zbiorowego na przykładzie szpitala. Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego w szpitalu dla osób dorosłych.

**Obowiązki studenta:** w trakcie praktyki student powinien:

- Poznać zasady żywienia ludzi chorych, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
- Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
- Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych; Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
- Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia; Brać udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
- 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 praktykę i Porozumienie, założenia programowe, dziennik oraz kartę praktyk.

Praktykę zalicza opiekun z zakładu pracy, potwierdzając to wpisem „praktykę 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.**