

Małopolska Wyższa Szkoła Zawodowa w Krakowie

Instrukcja do praktyk studenckich na kierunku: dietetyka

Praktyka studencka w szpitalu dziecięcym (oddział, kuchnia ogólna i niemowlęca, poradnia dietetyczna)

Czas trwania: 3 tygodnie

Praktyka usytuowana jest w VI semestrze studiów (III rok)

Zaliczenie po VI semestrze studiów (lub wcześniej)

1. Informacja ogólna

Czas trwania – 3 tygodnie, 3 x 35 godz. tygodniowo = 105 godzin

Miejsce odbywania praktyki: poradnie dietetyczne przyszpitalne dla dzieci, działy żywienia i oddziały w szpitalu dla dzieci, oddział leczenia żywieniowego dla dzieci, wyjątkowo żłobek.

Praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach w dwu lub trzech miejscach, praktyka może być również realizowana w weekendy za zgodą placówki przyjmującej na praktykę.

Charakter praktyki: obserwacyjno-uczestniczący

Praktyka jest realizowana pod kierunkiem Kierownika działu żywienia/ Kierownika kuchni w szpitalu/Dietetyka/Kierownika poradni przyszpitalnej

2. 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 dziecięcym.

3. Obowiązki studenta

W trakcie praktyki student powinien:

- Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
- Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
- Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
- Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
- Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci, które wymagają karmienia.
- Brać udział w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu w oddziale.
- Zapewnienie 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 szkolenia pracowników.

Praktyka podlega obowiązkowemu zaliczeniu. Dokumentację dotyczącą praktyki: dziennik praktyk, założenia programowe oraz porozumienie (skierowanie na praktykę) student otrzymuje w Nadzór nad powierzonymi studentami zadaniami w oparciu o założenia programowe należy do zakładowego opiekuna praktyki w placówce.

Po zakończeniu praktyki, opiekun praktyki akceptuje opisową ocenę przebiegu praktyki oraz dokonuje krótkiej charakterystyki postawy studenta.

Na podstawie tej dokumentacji oraz rozmowy ze studentem, uczelniany opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki.