

PROGRAM PRAKTYKI W SANATORIUM STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA (70 godzin – 2 tygodnie)

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych dietetyków. Pozwala studentom skonfrontować wiedzę i umiejętności z zakresu zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego opanowane w Uczelni z zastosowaniem w sanatoriach.

Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie odbywana jest przez studentów w różnych sanatoriach.

Praktyka w sanatorium jest realizowana w miesiącach luty - marzec **w wymiarze 2 tygodni i obejmuje 70 godzin.**

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania sanatorium, charakterem świadczonych w nim usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta i grupowych.

1. Student powinien poznać:

- strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące w sanatorium
- organizację pracy dietetyka
- wywiad żywieniowy
- dokumentację pacjenta / dane antropometryczne pacjenta, historię choroby, schorzenia współistniejące /
- zasady współpracy personelu /lekarz, dietetyk, szef kuchni, pracownicy działu żywienia /
- rodzaje diet stosowanych w sanatorium
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania ich do stosowania diety

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów
- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw
- znajomości regulaminów w placówce w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji,

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- dokonania analizy i oceny żywienia pacjenta, sporządzenia wykazu błędów żywieniowych pacjenta
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego
 - układu krążenia
 - cukrzycy
 - otyłości
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta
- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

4. Organizacja praktyki.

Student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych:

- realizuje 2 tygodnie praktyki po 7 godzin dziennie (łącznie 70 godzin), w terminie wyznaczonym przez Dziekana Wydziału,
- posiada wymagane badania, szczepienia oraz ubezpieczenie NNW i OC,
- zobowiązany jest do dostarczenia przed terminem praktyki kartę praktyki zawodowej
- otrzymuje od Opiekuna Praktyki w wyznaczonym terminie dokumentację praktyki tj. skierowanie na praktykę, dziennik praktyk, program praktyki,
- po zakończeniu praktyki w terminie 1 tygodnia przedkłada Opiekunowi Praktyk dziennik praktyk i sprawozdanie z przebiegu praktyki

5. Zakres kompetencji osób odpowiedzialnych za realizację programu praktyki.

Kierownik zakładu pracy:

Głównym koordynatorem praktykantów w zakładzie pracy jest kierownik, który:

- wyznacza opiekuna praktyki w zakładzie pracy,
- zapoznaje studenta z regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyki lub powierza to zadanie wskazanemu pracownikowi,
- dokonuje podsumowania praktyki (sprawozdanie z przebiegu praktyki), dokonując jej oceny w porozumieniu z opiekunem studenta ze strony zakładu.

Kierunkowy Opiekun Praktyk ze strony Uczelni:

- opracowuje plan/harmonogram praktyki,
- zapoznaje studenta z planem realizacji praktyki udzielając niezbędnych wyjaśnień,
- przeprowadza okresowe kontrole przebiegu praktyki obejmujące konsultacje z opiekunem praktyki wyznaczonym przez zakład,
- dokonuje podsumowania praktyki.

6. Obowiązki studenta.

- sumiennie wykonuje zadania wynikające z programu praktyki,
- wykazuje nienaganną postawę i właściwie reprezentuje Uczelnię,
- odnotowuje w dzienniku praktyk spostrzeżenia ogólne związane z odbywaniem praktyki,
- przebywa w zakładzie w wymiarze czasu zgodnym z programem praktyki,
- przestrzega przepisów bhp w zakładzie i na stanowisku pracy.

7. Warunki zaliczenia praktyki:

- podstawowym warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, postawa studenta oraz opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki,
- terminowe (w okresie jednego tygodnia od zakończenia praktyki) dostarczenie kierownikowi praktyk uzupełnionego dziennika praktyki oraz sprawozdania z przebiegu praktyki,
- zaliczenia dokonuje kierownik praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.