

# **PROGRAM PRAKTYKI W SZPITALU – ODDZIAŁY SZPITALNE 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 procedurami stosowanymi w oddziałach szpitalnych.

Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie odbywana jest na różnych oddziałach szpitalnych dla pacjentów dorosłych i dla dzieci.

Praktyka w na oddziałach szpitalnych jest realizowana w miesiącach czerwiec - wrzesień **w wymiarze 2 tygodni i obejmuje 70 godzin.**

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

## ***1. Student powinien poznać:***

- strukturę szpitala, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki ,
- zasady bhp obowiązujące na oddziale w szpitalu,
- organizację pracy na oddziale,
- wywiad żywieniowy,
- dokumentację pacjenta /dane antropometryczne pacjenta, historię choroby, schorzenia współistniejące/,
- zasady współpracy personelu /lekarz, pielęgniarka, dietetyk, pomoc kuchenna/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania 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,
- zagadnień związanych z żywieniem niemowląt , dzieci zdrowych i chorych,
- 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 ubogoenergetycznych,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
  - układu pokarmowego,
  - układu krążenia,
  - cukrzycy,
  - alergii i nietolerancji pokarmowych,
  - osteoporozy,
- planowania indywidualnych diet dla dzieci i niemowląt,
  - diety eliminacyjne,
  - diety bezglutenowe,
  - diety bezmleczne,
  - diety w chorobach przebiegających z gorączką,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
  - energia,
  - białka,
  - tłuszcze,
  - węglowodany,
  - witaminy,
  - składniki mineralne,
  - płyny,
- 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 zatwierdzonym przez Radę Wydziału Kultury Fizycznej i Ochrony Zdrowia,
- posiada wymagane badania, szczepienia oraz ubezpieczenie NNW i OC,
- zobowiązany jest do dostarczenia przed terminem praktyki karty wstępnej 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,

Podsumowania praktyki oraz jej oceny dokonuje opiekun studenta ze strony szpitala.

### *Kierunkowy Opiekun Praktyk ze strony Uczelni:*

- opracowuje plan/harmonogram praktyki,
- zapoznaje studenta z planem realizacji praktyki udzielając niezbędnych wyjaśnień,
- 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 kierunkowemu opiekunowi praktyk wypełnionego dziennika praktyki oraz sprawozdania z przebiegu praktyki,
- zaliczenia dokonuje kierunkowy opiekun praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.