

## **PROGRAM PRAKTYKI W PRZEDSZKOLU STUDENTÓW KIERUNKU DIETETYKA ( 80 godzin – 2 tygodnie )**

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych dietetyków. Pozwala studentom skonfrontować wiedzę i umiejętności z zakresu zagadnień związanych z podstawowym i dietetycznym żywieniem dzieci opanowane w Uczelni z procedurami stosowanymi w placówkach żywienia zbiorowego dzieci.

Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie odbywana jest w przedszkolu.

Praktyka w przedszkolu jest realizowana w miesiącach czerwiec - wrzesień **w wymiarze 2 tygodni i obejmuje 80 godzin.**

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, komponowaniem jadłospisów i posiłków dla dzieci oraz z rodzajami indywidualnych, specjalistycznych diet dla dzieci.

### ***1. Student powinien poznać:***

- strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- zasady bhp obowiązujące w placówce,
- organizację pracy w placówce,
- zasady współpracy personelu,
- rodzaje diet dla dzieci stosowane w placówce,
- wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w placówce,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci zdrowych oraz diet specjalistycznych,
- technologię komputerową dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe.

### ***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 dzieci
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego dzieci, znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw np. w dietach eliminacyjnych, bezglutenowych
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- znajomości regulaminów w placówce w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji,

- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym.

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

- planowania zbiorowego żywienia dla dzieci,
- planowania indywidualnych diet dla dzieci
  - diety eliminacyjne,
  - diety bezglutenowe,
  - diety bezmleczne,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
  - energia,
  - białka,
  - tłuszcze,
  - węglowodany,
  - witaminy,
  - składniki mineralne,
  - płyny,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni
- stosowania technologii komputerowej do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według stawki żywieniowej w placówce,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

### **4. Organizacja praktyki.**

Student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych:

- realizuje 2 tygodnie praktyki po 8 godzin dziennie (łącznie 80 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 zakładu pracy.

### *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.