

# **PROGRAM PRAKTYKI W SZPITALU – KUCHNIA SZPITALNA 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 technologii z towaroznawstwem oraz zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego opanowane w Uczelni z organizacją żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalu.

Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie odbywana jest w kuchni szpitalnej centralnej i mlecznej, w której sporządzane są posiłki zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych, a także dla dzieci i niemowląt. Placówki te są wyposażone w odpowiednie urządzenia mechaniczne i sprzęt kuchenny umożliwiający produkcję potraw dietetycznych dla dorosłych, dzieci i niemowląt. Posiadają także technologię dotyczącą planowania żywienia oraz kalkulacji kosztów.

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

Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze stołówką i kuchnią szpitalną oraz zasadami jej funkcjonowania, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.

## ***1. Student powinien poznać:***

- strukturę kuchni i stołówki szpitalnej, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /pielęgniarka, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego,
- zasady sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- dokumentację kuchni szpitalnej /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- 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 człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

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

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- rozróżniania diet szpitalnych,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia ,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu,
- sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- określania wartości odżywczej diet szpitalnych,
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni szpitalnej.

### **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.