

**Program przedmiotów Praktyka zawodowa I i Praktyka zawodowa II
na kierunku Dietetyka na studiach I stopnia
Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu**

Program praktyk obowiązuje od 01.10.2025 i dotyczy studiów w roku akademickim
2025/2026.

Praktyka zawodowa jest formą przygotowania zawodowego studentów. Studenci I stopnia studiów na kierunku Dietetyka zobowiązani są do odbycia 350 godzin dydaktycznych praktyki zawodowej w ramach przedmiotów:

1. **Praktyka zawodowa I** – 200 godzin dydaktycznych – przedmiot zaliczany w II semestrze studiów (I rok).

W ramach przedmiotu Praktyka zawodowa I, student zobowiązany jest zrealizować:

- a) 100 godzin dydaktycznych **praktyki technologicznej** (w kuchni, w: szpitalu, przedszkolu, żłobku, domu opieki, ośrodka wczasowym, sanatorium lub w firmie cateringowej) **ORAZ**
 - b) 100 godzin dydaktycznych **praktyki opiekuńczej** (na oddziale szpitalnym, w domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości, przedszkolu, żłobku).
2. **Praktyka zawodowa II** – 150 godzin dydaktycznych – przedmiot zaliczany w IV semestrze (II rok).

W ramach przedmiotu Praktyka zawodowa II, student zobowiązany jest zrealizować:

- a) **praktykę w dziale żywienia** w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości **LUB**
- b) **w poradni dietetycznej** (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię.

Zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej

PRAKTYKA TECHNOLOGICZNA

1. Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującymi w zakładzie pracy
2. Zapoznanie się z systemami kontroli i zarządzania jakością obowiązującymi w zakładzie
3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków

4. Udział w ocenie towaroznawczej surowców i produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków
5. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków
6. Udział w ocenie organoleptycznej gotowych potraw
7. Zapoznanie się z zasadami i sposobem pobierania oraz magazynowania próbek żywnościowych

PRAKTYKA OPIEKUŃCZA

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki
2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi, zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki
3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce
4. Zapoznanie się z regulacjami prawnymi z zakresu ochrony danych osobowych oraz zasadami gromadzenia i archiwizowania danych o stanie zdrowia pacjentów/pensjonariuszy
5. Udział w zajęciach przy łóżku chorego bądź pensjonariusza: przeprowadzanie wywiadu (wywiad lekarsko-żywnościowy), ocena parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta/pensjonariusza
6. Pomoc w żywieniu pacjentów/pensjonariuszy, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę i/lub w dystrybucji posiłków
7. Udział i pomoc w realizacji warsztatów terapii zajęciowej dla pensjonariuszy/pacjentów prowadzonych w danej placówce
8. Spędzanie czasu z pensjonariuszami/pacjentami i ich aktywizacja, m.in. rozmowy, czytanie, gry i inne

PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA

1. Zapoznanie się z zasadami organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum lub domu spokojnej starości
2. Zapoznanie się z aktami prawnymi regulującymi zasady wyżywienia pacjentów/pensjonariuszy w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum lub domu spokojnej starości
3. Zapoznanie się z rodzajami diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta/pensjonariusza, zgodnie z zaleceniami lekarza.
4. Pomoc w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów/pensjonariuszy

5. Udział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych z pacjentami/pensjonariuszami
6. Udział w planowaniu żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów długoterminowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów)
7. Zapoznanie się ze stosowanym w placówce oprogramowaniem komputerowym do planowania żywienia zbiorowego
8. Ocena jakości i wartości odżywczej diet stosowanych w placówce
9. Udział w przygotowywaniu i prowadzeniu przedsięwzięć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów/pensjonariuszy realizowanych w danej placówce

PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ

1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym i dietetycznym
2. Zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującymi w poradni dietetycznej
3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym, w tym oprogramowaniem komputerowym wykorzystywanym w pracy dietetyka
4. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta w żywieniu indywidualnym i/lub zbiorowym
5. Udział w wywiadach żywieniowych z pacjentami/klientami poradni, prowadzenie pomiarów antropometrycznych i analizy składu ciała
6. Kompleksowa analiza i interpretacja danych zebranych w trakcie wywiadu żywieniowego i z pomiarów antropometrycznych.
7. Udział w opracowaniu zindywidualizowanych zaleceń dietetycznych, planowaniu jadłospisów indywidualnych i opracowaniu list zakupów na podstawie jadłospisów żywienia zbiorowego
8. Udział w tworzeniu materiałów edukacyjnych w formie ulotek, prezentacji multimedialnych, artykułów popularnonaukowych itp., wykorzystywanych w edukacji żywieniowej indywidualnej oraz zbiorowej

Prof. dr hab. Joanna Bajerska

PRODZIEKAN
ds. Studiów

Prof. dr hab. Joanna Bajerska

.....
Prodziekan ds. Studiów

dr Aleksandra Bykowska-Derda

A. Bykowska-Derda
KOORDYNATOR PRAKTYK

na kierunku DIETETYKA
dr Aleksandra Bykowska-Derda

.....
Koordynator ds. Praktyk Zawodowych
na kierunku Dietetyka