

**Program praktyk studenckich dla kierunku Dietetyka na studiach II stopnia
(moduły *Dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych* i *Żywność w różnych etapach ontogenezy*)**

**Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu
Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu**

Praktyka zawodowa jest formą przygotowania zawodowego studentów. Program studiów zakłada, że studenci kierunku Dietetyka na studiach II stopnia zobowiązani są do odbycia 300 godzin praktyk, w tym 150 godzin praktyk na I roku studiów (II semestr) i 150 godzin praktyk na II roku studiów (III semestr studiów). Praktyka zawodowa może odbywać się w następujących placówkach:

- **poradnia dietetyczna prywatna bądź przyszpitalna,**
- **dział żywienia w szpitalu,**
- **oddział szpitalny,**
- **dom pomocy społecznej,**
- **stacja sanitarno-epidemiologiczna,**
- **praca w projektach naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych tematycznie związanych z kierunkiem studiów.**

Studenci w dowolnej sekwencji wybierają dwie placówki w ramach wymienionych wyżej kategorii placówek i odbywają praktykę odpowiednio za I rok (II semestr) i II rok (III semestr). Nie ma możliwości odbywania praktyki dwukrotnie w tej samej kategorii placówek.

Zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej obejmuje:

PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ

1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym; zapoznanie się z zasadami ochrony danych osobowych klientów poradni
2. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym i oprogramowaniem komputerowym wykorzystywanym w pracy dietetyka
3. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów/klientów poradni
4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem/klientem poradni
5. Ocena jakościowa sposobu żywienia i ilościowa wartości odżywczej diety pacjentów/klientów poradni
6. Przygotowanie jadłospisów długoterminowych, zaleceń żywieniowych i list zakupowych dla indywidualnych klientów/pacjentów o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych

7. Poszerzenie wiedzy z zakresu dostępności, składu i wartości odżywczej preparatów stosowanych z żywieniu osób niedożywionych oraz żywieniu jelitowym i pozajelitowym

PRAKTYKA W STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ

1. Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania i zasad BHP obowiązujących w danej placówce
2. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
3. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego
4. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego
5. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych
7. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne
8. Poznanie zasad działania weryfikacji poprawności znakowania żywności dostępnej i wprowadzonej do obrotu na terenie Polski
9. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez jednostkę

PRACA W PROJEKTACH NAUKOWO-BADAWCZYCH, EDUKACYJNYCH LUB BADAWCZO-EDUKACYJNYCH TEMATYCZNIE ZWIĄZANYCH Z KIERUNKIEM STUDIÓW

1. Udział w opracowywaniu założeń projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych z zakresu szeroko rozumianego żywienia człowieka i dietetyki skierowanych dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
2. Sporządzanie wniosków o dofinansowanie projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
3. Sporządzanie wniosków do komisji bioetycznej o zaopiniowanie projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych (przypadku konieczności uzyskania takiej opinii)
4. Opracowanie metod i narzędzi do oceny sposobu żywienia różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych

7. Poszerzenie wiedzy z zakresu dostępności, składu i wartości odżywczej preparatów stosowanych z żywieniu osób niedożywionych oraz żywieniu jelitowym i pozajelitowym

PRAKTYKA W STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ

1. Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania i zasad BHP obowiązujących w danej placówce
2. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
3. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego
4. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego
5. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych
7. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne
8. Poznanie zasad działania weryfikacji poprawności znakowania żywności dostępnej i wprowadzonej do obrotu na terenie Polski
9. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez jednostkę

PRACA W PROJEKTACH NAUKOWO-BADAWCZYCH, EDUKACYJNYCH LUB BADAWCZO-EDUKACYJNYCH TEMATYCZNIE ZWIĄZANYCH Z KIERUNKIEM STUDIÓW

1. Udział w opracowywaniu założeń projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych z zakresu szeroko rozumianego żywienia człowieka i dietetyki skierowanych dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
2. Sporządzanie wniosków o dofinansowanie projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
3. Sporządzanie wniosków do komisji bioetycznej o zaopiniowanie projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych (przypadku konieczności uzyskania takiej opinii)
4. Opracowanie metod i narzędzi do oceny sposobu żywienia różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych

5. Opracowywanie materiałów edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki dla różnych grup ludności osób zdrowych i chorych
6. Opracowywanie scenariuszy zajęć edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
7. Prowadzenie rekrutacji ochotników do udziału w projektach naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych
8. Prowadzenie zajęć edukacyjnych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
9. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z osobami uczestniczącymi w projektach
10. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych osób uczestniczących w projektach
11. Udzielania indywidualnych i grupowych porad dietetycznych wśród osób uczestniczących w projektach
12. Tworzenie baz danych i gromadzenie danych zbieranych od osób uczestniczących w projektach naukowo-badawczych i badawczo-edukacyjnych
13. Analizowanie danych zebranych w ramach projektów naukowo-badawczych i badawczo-edukacyjnych oraz opracowywanie raportów z projektów
14. Opracowywanie narzędzi do ewaluacji prowadzonych projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych
15. Opracowywanie raportów ewaluacyjnych przeprowadzonych projektów naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych

dr hab. Anna Jędrusek-Golińska

PRODZIEKAN
ds. Studiów
A. Golińska
dr hab. Anna Jędrusek-Golińska

.....
Prodziekan ds. Studiów

mgr Aleksandra Bykowska-Derda

A. Bykowska-Derda
KOORDYNATOR PRAKTYK
na kierunku DIETETYKA
mgr Aleksandra Bykowska-Derda

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