



**UNIwersytet MIKOŁAJA KOPERNIKA
W TORUNIU
Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera
w Bydgoszczy**

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

KIERUNEK: DIETETYKA

- studia II stopnia (stacjonarne i niestacjonarne)

DZIENNIK PRAKTYK STUDENCKICH

Imię i nazwisko studenta

Nr albumu

CELE I ZADANIA PRAKTYK

Praktyki zawodowe są ważnym elementem kształcenia studentów. Celem praktyk zawodowych jest przygotowanie studenta kierunku Dietetyka do realizacji zadań zawodowych zgodnie z wymogami standardu kształcenia. Łącznie 350 godzin praktyk zawodowych student będzie realizował w określonych jednostkach czasowych od I do IV semestru. Praktyki będą się odbywały w jednostkach spełniających wymogi kadrowe i sprzętowe do prowadzenia praktyk, tj. m.in. w szpitalnych działach żywienia, sanatoriach i innych placówkach ochrony zdrowia, w zakładach świadczących usługi hotelarskie, restauracjach i innych jednostkach żywienia zbiorowego.

ORGANIZACJA PRAKTYK

- ✓ Uczelnia umożliwi studentowi odbycie praktyki zawodowej zgodnie z programem studiów.
- ✓ Łączny czas trwania praktyk: studia II stopnia: 350 godzin (13 ECTS)
- 1. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: *praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dziale żywności i żywienia* 35 2
- 2. Praktyka w szpitalu dziecięcym (na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności), praktyka w kuchni w szkole sportowej 105 3
- 3. Praktyka w poradni dietetycznej: *praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej* 70 2
- 4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: *praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii* 70 3
- 5. Praktyka w domu opieki społecznej: *praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia* 70 3
- ✓ Student zgłasza się do odbycia praktyki z aktualną książeczką badań sanitarnych oraz zaświadczeniem lekarskim, stosownie do wymogów przepisów medycyny pracy.
- ✓ Na praktykach obowiązuje regulamin BHP danej jednostki.
- ✓ Student winien posiadać aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków na czas odbywania praktyki.
- ✓ Wpis do dziennika praktyk dokonuje osoba odpowiedzialna za praktyki po zrealizowaniu wszystkich regulaminowych zadań, wszelkie wątpliwości należy zgłaszać do koordynatora praktyk.
- ✓ W razie zagubienia dziennika praktyk student jest zobowiązany do uzupełnienia wszystkich wpisów w duplikacie.
- ✓ Ostatecznego zaliczenia praktyk dokonuje w dzienniku praktyk koordynator praktyk po zatwierdzeniu przez kierownika (opiekuna) praktyk.

INDYWIDUALNA ORGANIZACJA PRAKTYK

- ✓ Po uzyskaniu zgody Dziekana student może odbywać praktykę w placówce, która zawarła umowę na realizację świadczeń o profilu zgodnym z zakresem praktyki i ma możliwości zrealizowania programu praktyki. Student zobowiązany jest do przedłożenia Dziekanowi pisemnego potwierdzenia przyjęcia studenta na praktykę, wydanego przez kierownika danej placówki.

Zapoznała/em się z regulaminem praktyki:
(podpis studenta)

ROKI

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dziale żywności i żywienia		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	rozliczenie całoroczne (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	35		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
<p>1. Zapoznanie się z podstawowymi zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej, obejmującymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologię, • Higienę Komunalną, • Higienę Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, • Higienę Pracy, • Higienę Dzieci i Młodzieży, • Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny, • Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna (programy ogólnopolskie, interwencje nieprogramowe, działania akcyjne i inne). 			
2. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną stacji sanitarno-epidemiologicznej.			
3. Zapoznanie się z działalnością i kompetencjami stacji sanitarno-epidemiologicznej.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
<p>K_U02 Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.</p> <p>K_U03 Potrafi prezentować i wyjaśniać problem z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych.</p> <p>K_U04 Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.</p> <p>K_U15 W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.</p> <p>K_U16 Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.</p> <p>K_K02 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.</p> <p>K_K03 Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.</p>			
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....
.....
.....
Uwagi o przebiegu praktyki
.....
.....
.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROKI

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIĘCYM, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności PRAKTYKA W KUCHNI W SZKOLE SPORTOWEJ		
MIEJSCE PRAKTYKI (pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)		
CZAS TRWANIA	po II semestrze (praktyka wakacyjna)		
IŁOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie się z analizowanym zakładem, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.			
2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonalności rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznanie się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń.			
3. Zapoznanie się z metodami jakościowymi i ilościowymi stosowanymi w ocenie żywienia w zakładach zbiorowego żywienia prowadzonych przez SANEPID. Ocena jadłospisu dekadowego metodami jakościowymi i ilościowymi (wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi) oraz sformułowanie zaleceń.			
4. Zaplanowanie jadłospisu dekadowego dla zakładu. Przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych. Zapoznanie się z metodami dostawy produktów spożywczych potrzebnych do wykonania zaplanowanego jadłospisu bezpośrednio do kuchni. Zapoznanie się z jadłospisami dla diet indywidualnych (zgłaszanych z poszczególnych oddziałów) i ocenianie ich pod względem wartości odżywczej i kosztu.			
5. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego oraz jadłospisów indywidualnych. Poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu.			
6. Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji jadłospisów. Przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej. Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową.			
7. Zapoznanie się z obowiązkami oraz kompetencjami wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia. Przygotowanie zakresu czynności służbowych dla 3 stanowisk pracy w dziale żywienia (kierownika kuchni, kucharza, pomocy kuchennej). Opracowanie schematu zakresu czynności służbowych. Zapoznanie się ze sporządzaniem i wypełnianiem dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegami.			

SZPITAL DZIECIĘCY		
8. Zapoznanie się z zasadami żywienia w różnych jednostkach chorobowych u dzieci. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.		
9. Umiejętność udzielania porad dietetycznych rodzicom dzieci przybywających w szpitalu.		
10. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród małych pacjentów.		
i KUCHNIA W SZKOLE SPORTOWEJ		
11. Zapoznanie się z zasadami planowania diet w różnych dyscyplinach sportowych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.		
EFEKTY KSZTAŁCENIA		
<p>K_U04 Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.</p> <p>K_U13 Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia.</p> <p>K_U17 Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).</p> <p>K_U21 Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.</p> <p>K_K01 Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.</p> <p>K_K02 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.</p> <p>K_K06 Przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.</p>		
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>	

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK II

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	III semestr (praktyka śródroczna)		
ILOŚĆ GODZIN	70		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
<p>Zapoznanie się z funkcjonowaniem poradni dietetycznej (endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej), tzn.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przyjmowaniem pacjentów (ze zleceniem lekarskim), zakładaniem kartotek, przeprowadzaniem wywiadów żywieniowych, -ustalaniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki mineralne i witaminy, -udzielaniem porad żywieniowych różnymi metodami (z wykorzystaniem odpowiednich środków dydaktycznych), -przygotowaniem produktów lub potraw do pokazu żywieniowego i degustacji, - opracowaniem indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów i przepisów potraw dietetycznych oraz objaśnianiem ich pacjentowi. 			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
<p>K_U01 Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.</p> <p>K_U11 Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.</p> <p>K_U13 Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.</p> <p>K_U22 Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.</p> <p>K_K01 Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.</p> <p>K_K02 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.</p> <p>K_K05 Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych.</p>			
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....
.....
Uwagi o przebiegu praktyki
.....
.....
.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK II

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH NA ODDZIALE SZPITALNYM, W KUCHNI OGÓLNEJ ORAZ DZIALE ŻYWIENIA: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	IV semestr (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	70		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie się z analizowanym zakładem gastronomicznym, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.			
2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu gastronomicznego wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonalności rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznanie się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno-higienicznej zakładu gastronomicznego przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń.			
3. Zapoznanie się z metodami jakościowymi i ilościowymi stosowanymi w ocenie żywienia w zakładach zbiorowego żywienia prowadzonych przez SANEPID. Ocena jadłospisu dekadowego metodami jakościowymi i ilościowymi (wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi) oraz sformułowanie zaleceń.			
4. Zaplanowanie jadłospisu dekadowego dla zakładu gastronomicznego. Przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych. Zapoznanie się z metodami dostawy produktów spożywczych potrzebnych do wykonania zaplanowanego jadłospisu bezpośrednio do kuchni. Zapoznanie się z jadłospisami dla diet indywidualnych (zgłaszanych z poszczególnych oddziałów) i ocenianie ich pod względem wartości odżywczej i kosztu.			
5. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego oraz jadłospisów indywidualnych. Poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu.			
6. Zapoznanie się z obowiązkami oraz kompetencjami wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia. Przygotowanie zakresu czynności służbowych dla 3 stanowisk pracy w dziale żywienia (kierownika kuchni, kucharza, pomocy kuchennej). Opracowanie schematu zakresu czynności służbowych. Zapoznanie się ze sporządzaniem i wypełnianiem dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem.			

7. Zapoznanie z zasadami planowania diet dla pacjentów z uzależnieniami na oddziale psychiatrycznym. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.		
8. Zapoznanie z zasadami planowania diet dla pacjentów z nowotworami. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.		
9. Zapoznanie z zasadami żywienia pacjentów przebywających na oddziale intensywnej terapii.		
10. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.		
11. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.		
EFEKTY KSZTAŁCENIA		
<p>K_U02 Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.</p> <p>K_U07 Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.</p> <p>K_U11 Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.</p> <p>K_U17 Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).</p> <p>K_K01 Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.</p> <p>K_K02 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.</p> <p>K_K06 Przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.</p>		
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>	

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK II

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	IV semestr (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	70		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1.Zapoznanie się z pacjentami i ich jednostkami chorobowymi.			
2.Nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pacjencie poprzez: <ul style="list-style-type: none"> - rozmowę, - przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, - obserwowanie, - analizę dokumentacji medycznej, - wykonanie, np.: pomiarów antropometrycznych. 			
3.Umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom.			
4.Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
<p>K_U04 Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.</p> <p>K_U11 Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.</p> <p>K_U14 Potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.</p> <p>K_U17 Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).</p> <p>K_K01 Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.</p> <p>K_K02 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych.</p> <p>K_K06 Przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.</p>			
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....
.....
.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)