

Metodologie tranzitorie pentru efectuarea stagiului de practică

- Art 1.** Prezenta metodologie se aplică persoanelor care doresc să înceapă stagiul de practică după data de 1 septembrie 2023;
- Art 2.** Pot începe efectuarea stagiului de practică persoanele care au finalizat studiile de licență din domeniul Nutriție și Dietetică;
- Art 3.** În termen de cel mult 30 de zile de la începerea stagiului de practică, stagiarii au obligația să completeze și să transmită către CDR Anexa 1 din prezenta Metodologie;
- Art 4.** Stagiul de practică va fi supervizat de un dietetician autorizat sau de un medic specialist în diabet, boli de nutriție și metabolism;
- Art 5.** Stagiul de practică va fi efectuat cu respectarea Tematicii din Anexa 2.
- Art 6.** În timpul Stagiului de practică, stagiarul va realiza Raportul de stagiul, cu respectarea prevederilor din Anexa 3;
- Art 7.** Raportul de stagiul va fi transmis la CDR și va fi evaluat de Comisia națională de practică, în urma evaluării fiind atribuit calificativul ADMIS/RESPINS;
- Art 8.** Raportul de stagiul va fi transmis pe adresa contact@colegiuldieteticienilor.ro, termenul în care va fi realizată evaluarea fiind de 15 zile;
- Art 9.** După evaluare, stagiarii care primesc calificativul ADMIS vor primi din partea CDR Adeverința care să ateste promovarea stagiului, în vederea înscrierii la examenul național de dietetician autorizat.

ANEXA 1 - CERERE PENTRU LUAREA ÎN EVIDENȚĂ ÎN VEDEREA EFECTUĂRII STAGIULUI DE PRACTICĂ

1. Subsemnatul/a _____,
CNP _____, act de identitate _____ seria _____
nr. _____, cu domiciliul în _____,
str. _____, nr. _____, bl. _____, ap. _____, sectorul/
județul _____, email _____,
telefon _____.
2. Absolvent al Specializării de Nutriție și dietetică, din cadrul Facultății
_____, Universitatea _____
_____, în anul _____.

Prin prezenta, doresc să anunț efectuarea stagiului de practică, în vederea completării studiilor și îndeplinirii criteriilor necesare susținerii examenului național de dietetician autorizat, în cadrul (denumirea unității) _____,
CIF/CUI _____, având ca obiect de activitate (cod CAEN) _____,
cu sediul în _____,
reprezentată prin _____, în calitate de _____.

Activitatea de practică va fi supervizată de: _____, având funcția de dietetician autorizat / medic specialist în diabet, boli de nutriție și metabolism.

Data de începere a stagiului de practică este _____.

Declar pe propria răspundere, că datele furnizate în această cerere sunt adevărate.

Data: _____

Semnătura stagiar:

Semnătură reprezentant unitate în care se realizează stagiul și ștampila unității:

- Se acceptă adeverințe eliberate de orice tip de persoană juridică: SRL, II, instituții publice, ONG, etc. și alți agenți economici PFA, PFI, etc;
- Se acceptă adeverințe eliberate de persoane juridice cu activitate în domeniul nutriției și dieteticii sau alte domenii de activitate conexe;
- Durata totală a stagiului trebuie să îndeplinească atât condiția de durată, de 1 an, cât și condiția referitoare la numărul de ore de practică efectuată, de 1000 de ore;
- Cererea de luare în evidență pentru efectuarea stagiului de practică va fi semnată olograf și transmisă pe adresa contact@colegiuldieteticienilor.ro fie înainte de începerea stagiului, fie în termen de cel mult 30 de zile de la data începerii stagiului de practică.

ANEXA 2

Tematica stagiului de practică

Art. 1. Obiective

I: Modul administrativ

1. Cunoașterea specificului blocului alimentar din bucătăriile unităților de alimentație publică și spitalicești;
2. Cunoașterea principalelor materii prime utilizate în gastronomie;
3. Familiarizarea cu principalele tipuri de preparate culinare;
4. Cunoașterea tipurilor de meniu și a regulilor de bază pentru alcătuirea acestora;
5. Însușirea circuitului alimentelor și al hranei în blocul alimentar;
6. Cunoașterea normelor igienico-sanitare în circuitul alimentelor și al hranei în blocul alimentar pentru asigurarea inocuității preparatelor culinare;
7. Aprofundarea principiilor de întocmire a meniurilor pentru colectivități;
8. Cunoașterea principiilor fundamentale de aplicare a sistemului HACCP în blocul alimentar;
9. Identificarea și recunoașterea punctelor critice de control în spațiul culinar, cu scopul implementării sistemului HACCP în unități de alimentație publică (bloc alimentar de spital, cantine studențești, unități de catering etc).

II: Modul comunitar

10. Dobândirea unor abilități de a concepe meniuri specifice comunităților;
11. Înțelegerea rolului pe care rețelele de socializare îl au în educația alimentară a colectivităților;
12. Inițierea în managementul proiectelor și formularea de strategii nutriționale în scopul promovării unei alimentații sănătoase la nivelul diferitelor colectivități.

III: Modul clinic

13. Asimilarea implicațiilor nutriționale în profilaxia, terapia sau ameliorarea diverselor patologii;
14. Înțelegerea procesului de evaluare și consiliere nutrițională a pacientului;
15. Dobândirea abilității de aplicare a principiilor nutriției umane la diferite categorii de persoane sănătoase, în funcție de vârstă, status fiziologic sau tip de activitate fizică (nutriția pediatrică, nutriția adultului, nutriția vârstnicului, nutriția gravidei, nutriția sportivului);
16. Însușirea programelor de educație nutrițională în diverse afecțiuni;
17. Dobândirea de competențe legate de întocmirea dietelor ca mijloace terapeutice în cadrul schemelor generale de tratament medical (patologii: digestive, cardiovasculare, renale, neuropsihice, oncologice, infecțioase, metabolice);
18. Însușirea noțiunilor privind suplimentele alimentare și produsele dietetice speciale;
19. Evaluarea nutrițională completă;
20. Monitorizarea și evaluarea tratamentului dietetic;
21. Cunoașterea produselor dietetice, a suplimentelor alimentare și a produselor cu destinație nutrițională specială.

Art. 2. Activitățile cuprinse în perioada stagiului de practică includ:

I: Modul administrativ

1. Urmărirea realizării corecte a fluxului tehnologic de preparare a hranei, cu respectarea normelor igienico-sanitare;

2. Participarea la recepționarea și eliberarea din magazie a alimentelor în condiții de siguranță în vederea evitării contaminării;
3. Participarea la alcătuirea listelor de alimente și a meniurilor pentru colectivități;
4. Aplicarea principiilor sistemului de siguranță alimentară HACCP în blocul alimentar.

II: Modul comunitar

5. Conceperea unui proiect de promovare a alimentației sănătoase într-o colectivitate;
6. Formularea, alcătuirea și implementarea de materiale și activități de educație nutrițională în colectivități;
7. Evaluarea nevoilor nutriționale a colectivităților;
8. Elaborarea unor materiale de educație nutrițională în scopul promovării alegerilor alimentare sănătoase la nivel de individ/grupuri, care să contribuie la menținerea sau ameliorarea sănătății nutriționale concomitent cu minimalizarea riscurilor care decurg din bolile cu determinare nutrițională.

III: Modul clinic

9. Participarea stagiarilor la ședințe de evaluare și consiliere nutrițională;
10. Alcătuirea și utilizarea chestionarului de anchetă alimentară;
11. Aplicarea tehnicilor de evaluare a consumului alimentar;
12. Aplicarea tehnicilor de evaluare antropometrică;
13. Utilizarea unor programe de nutriție în evidența și monitorizarea pacienților;
14. Evaluarea și monitorizarea stării de nutriție, a aportului nutrițional și a rezultatelor terapiei nutriționale utilizând metodele disponibile, precum și interpretarea informațiilor colectate;
15. Conceperea unor recomandări nutriționale individualizate în funcție de cazurile prezentate;
16. Participarea la activități de consiliere nutrițională a pacientului.

ANEXA 3

Raportului de stagi

Raportul de stagi este documentul oficial, în care trebuie să consemnați toate activitățile din stagiul practic din care să reiasă că stagiarul a acoperit toate modulele din tematică prin activități specifice.

Raportul de stagi trebuie să includă:

- denumirea locației de pregătire practică;
- descrierea unității în care s-a efectuat stagiul practic, a dotării și a operațiunilor de bază derulate în cadrul acesteia;
- descrierea activităților desfășurate pe perioada stagiului de practică, pe zile
- menționarea cunoștințelor și abilităților (nou) dobândite în fiecare locație de pregătire practică;
- descrierea activităților / cazurilor clinice și a recomandărilor nutriționale formulate individual sau în grup;
- observații personale privitoare la activitatea depusă.

Instrucțiuni tehnoredactare:

- ▶ Document PDF, pagină A4, text: font Times New Roman, mărime 12, spațiere 1,15.
- ▶ Titlurile și subtitlurile: font Times New Roman, mărime 14, bold
- ▶ Structură: Cuprins, Modul 1, Modul 2, Modul 3, Bibliografie
- ▶ 40 pagini ± 10% (36-44 pagini)