

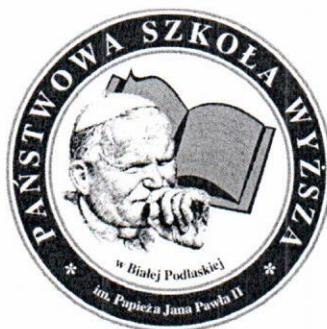
Załącznik nr 1 do Regulaminu Praktyk
Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych

Katedra Zdrowia

Zakład Zdrowia Publicznego



Kierunek: Dietetyka

Rok akademicki: 2018/ 2019

Studia stacjonarne

Studia pierwszego stopnia

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ I

(praktyka w dziale żywienia szpitala oraz poradni
dietetycznej)

(3 tygodniowa praktyka dla naboru 2017/ 2018)

DZIEKAN

Wydziału Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych

prof. nadzw. dr hab. Marcin Weiner

Spis treści

Rozdział I. Postanowienia ogólne	3
Rozdział II. Charakterystyka praktyki	4
Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy	4
Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki	6
Rozdział V. Cele i efekty praktyki	6
Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów kształcenia i warunki zaliczenia praktyki	8
Rozdział VII. Zaliczenie praktyk zrealizowanych za granicą	9
Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy	9
Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk	9
Rozdział X. Hospitacje praktyki	9
Rozdział XI. Skala ocen	10
Rozdział XII. Uwagi końcowe	10
Załącznik nr 1 do Programu Praktyki Zawodowej I - Karta weryfikacji efektów kształcenia	12
Załącznik nr 2 do Programu Praktyki Zawodowej I – Protokół zaliczenia Praktyki Zawodowej I	15
Załącznik nr 3 do Programu Praktyki Zawodowej I – Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia	16

Rozdział I. Postanowienia ogólne

1. Podstawę prawną niniejszego Programu Praktyki Zawodowej I na kierunku Dietetyka stanowią:
 - a) Ustawa z dn. 27 lipca 2005 *Prawo o szkolnictwie wyższym* (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 2183, 2201 z późn. zm.);
 - b) Regulamin studiów Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - c) Regulamin praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - d) Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (załącznik do uchwały nr 14/2018)
 - e) Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 26 września 2016r. w sprawie prowadzenia studiów
 - f) Statut Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
 - g) Zarządzenie Rektora Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej podlaskiej nr 48/2018 z dnia 17. 09. 2018 r. w sprawie przyjęcia Regulaminu praktyk.

2. Program Praktyki Zawodowej I określa zasady organizacji praktyki, w tym cele i zakładane efekty, formy, miejsca i czas trwania praktyki, warunki zaliczenia praktyki, w tym metody weryfikacji osiągniętych przez praktykanta efektów kształcenia.

3. Użyte w programie określenia oznaczają:
 - PSW/Uczelnia - Państwowa Szkoła Wyższa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej;
 - Uczelniany opiekun praktyk – wybrany na dany rok akademicki nauczyciel akademicki sprawujący nadzór dydaktyczny nad praktyką;
 - Zakładowy opiekun praktyk - opiekun praktykanta w zakładzie pracy, w którym odbywa się praktyka.

Rozdział II. Charakterystyka praktyki

Charakter: zawodowa – praktyka kształtuje i doskonali kompetencje związane z osiąganymi w toku studiów efektami kształcenia. Pozwala na pogłębianie praktycznych umiejętności oraz przygotowuje studenta do samodzielnej pracy, podejmowania decyzji i wysokiej kultury obsługi klienta.

Tryb: indywidualna

Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia:

- **praktyka w poradni dietetycznej** - 2 tygodnie - praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć w semestrze III (zimowym), grupa treści kształcenia kierunkowego;
- **praktyka w dziale żywienia szpitala** – 1 tydzień – praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć w semestrze IV (letnim), grupa treści kształcenia kierunkowego.

Wymiar godzinowy:

- **praktyka w poradni dietetycznej** – 80 godzin; liczba punktów **ECTS: 3**
- **praktyka w dziale żywienia szpitala** – 40 godzin; liczba punktów **ECTS: 2**

Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy

Organizacja praktyki:

- Praktyka jest prowadzona na podstawie zapisów niniejszego Programu Praktyki Zawodowej I pod kierunkiem *zakładowego opiekuna praktyk* wskazanego przez przyjmującą studenta jednostkę / zakład pracy / instytucję / placówkę.
- Studenta obowiązuje 8-godzinny pobyt w instytucji / zakładzie pracy / jednostce, podczas którego realizuje zadania wyznaczone przez *zakładowego opiekuna praktyk* z uwzględnieniem założonych w programie efektów kształcenia (zob. Karta weryfikacji efektów kształcenia), przy czym za 1 godzinę praktyki przyjmuje się jednostkę 45-minutową (tzn. 8 godzin x 45 minut = 6 godzin zegarowych).
- W trakcie praktyki student jest zobowiązany do systematycznego i rzetelnego prowadzenia wpisów w Dzienniku Praktyk, które są na bieżąco weryfikowane przez *zakładowego opiekuna praktyk* lub uprawnioną osobę wskazaną przez kierownictwo

zakładu / instytucji / placówki.

- W przypadku choroby lub innej uzasadnionej nieobecności (wypadek losowy) student zawiadamia o zaistniałej sytuacji *zakładowego opiekuna praktyk* oraz *uczelnianego opiekuna praktyk*. Okresy zwolnień lekarskich nie są zaliczane, jako odbyta praktyka i muszą zostać odpracowane w innym terminie, ustalonym w porozumieniu z *zakładowym i uczelnianym opiekunem praktyk*. Termin odpracowywania godzin opuszczonych z powodu zwolnienia lekarskiego lub innej uzasadnionej nieobecności nie może kolidować z planem obowiązkowych zajęć dydaktycznych w PSW, ani z indywidualnym terminarzem zaliczeń i egzaminów.
- Po zakończeniu praktyki student:
 - sporządza pisemny raport z przebiegu praktyki wraz z opisem wykonywanych zadań zleconych przez *zakładowego opiekuna praktyk* w celu osiągnięcia założonych efektów (treść w Rozdziale VI);
 - dokonuje samooceny, którą wpisuje na końcu Dziennika Praktyk w Karcie samooceny studenta;
 - dokonuje ewaluacji miejsca odbywania praktyki, tzn. wypełnia ankietę elektroniczną przygotowaną przez Sekcję Praktyk Studenckich i Biuro Karier.

Treści: Treści i formy pracy wykonywanej przez studenta w trakcie praktyki wynikają z zapisów *Programu Praktyki Zawodowej I* oraz ze specyfiki i charakteru pracy w danym zakładzie/instytucji/podmiocie oraz z realizowanych w nim zadań. Wiążą się z uczestnictwem praktykanta w różnych formach pracy danego zakładu pracy oraz z możliwościami wykorzystywania wiedzy i umiejętności zdobytych na zajęciach w PSW.

Formy pracy:

- wizyty w zakładzie pracy, w tym obserwowanie wskazanych przez *zakładowego opiekuna praktyk* aspektów pracy
- asystowanie *zakładowemu opiekunowi praktyk* przy wykonywaniu obowiązków zawodowych
- wykonywanie prac zleconych przez *zakładowego opiekuna praktyk* pod jego nadzorem oraz samodzielnie
- praca z *zakładowym opiekunem praktyk* – planowanie, realizacja i omawianie wykonywanych zadań.

Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki

Studenci mogą odbywać Praktykę Zawodową I w firmie, z którą Uczelnia ma podpisane porozumienie, bądź też wybrać miejsce praktyk samodzielnie. Miejscem odbywania praktyki powinna być kuchnia w dziale żywienia szpitali o różnych profilach oraz w poradniach dietetycznych.

Rozdział V. Cele i efekty praktyki

Cel główny: Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z jego rolą i zadaniami. Zapoznanie z działalnością poradni dietetycznej. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tych jednostek.

Cele szczegółowe:

1. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej w zakresie żywienia w oddziałach klinicznych, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie się z przepisami sanitarno-higienicznymi i metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym.
2. Poznanie oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej. Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń.
3. Pomoc w planowaniu żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego.
4. Pomoc w planowaniu żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej.
5. Poznanie kalkulacji kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową
6. Zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów.
7. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.
8. Poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności - zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności.
9. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów – analiza uzyskanych wyników, ustalenie strategii rozwiązania problemu zdrowotnego.
10. Współdziałanie w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych.

11. Współdziałal w układaniu planów żywieniowych, w oparciu o zapotrzebowania na składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne i rozpatrywaną jednostkę chorobową.
12. Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.
13. Opracowanie przykładowych receptur dań dietetycznych.

Podczas odbywania Praktyki Zawodowej I student powinien osiągnąć 9 zasadniczych **efektów kształcenia**. W szczególności student, który zaliczył Praktykę Zawodową I:

- Zna strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę. Zna dokumentację działu żywienia/pacjentów, zasady jej prowadzenia oraz zachowanie poufności.
- Posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w danej placówce.
- Posiada wiedzę dotyczącą oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych. Potrafi dokonać analizy zebranego materiału i sformułować prawidłowe zalecenia.
- Posiada wiedzę i umiejętności dotyczące kalkulacji kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową.
- Posiada wiedzę i umiejętności w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego. Potrafi analizować i oceniać diety indywidualne i jadłospisy dekadowe pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz w oparciu o rozpatrywaną jednostkę chorobową.
- Potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.
- Potrafi przeprowadzić pomiary antropometryczne przy użyciu analizatora składu ciała oraz umie dokonać analizy uzyskanych wyników, ustalić strategię działania, w celu rozwiązania problemu zdrowotnego pacjenta.
- Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielać porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.
- Potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.

Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów kształcenia i warunki zaliczenia praktyki

Kluczowym dokumentem w procedurze weryfikacji jest karta weryfikacji efektów kształcenia.

Karta weryfikacji efektów kształcenia – w pierwszej i drugiej kolumnie tabeli podajemy efekty dla danej praktyki oraz odpowiadające im efekty kierunkowe; w trzeciej kolumnie obok każdego efektu wpisujemy metody weryfikacji, które przewidujemy wraz z wykropkowanym miejscem na dopisanie przez *zakładowego opiekuna praktyk* innych metod wynikających ze specyfiki praktyki w danej instytucji. W czwartej kolumnie *zakładowy opiekun praktyk* ocenia stopień osiągnięcia każdego z podanych efektów wg załączonych pod tabelą kryteriów; poniżej opinia i ocena pracy praktykanta wystawiona przez *zakładowego opiekuna praktyk*, potwierdzająca realizację programu praktyk, w tym osiągnięcie przez studenta zakładanych w programie efektów kształcenia, data oraz własnoręczny podpis *zakładowego opiekuna praktyk*.

Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:

1. Dziennik Praktyk, w którym student odbywający praktykę dokonuje następujących wpisów:
 - data rozpoczęcia praktyki, data zakończenia praktyki, dokładna nazwa i adres placówki, w której student odbywał praktykę, pieczęć instytucji; podpis i pieczęć Kierownika / Dyrektora zakładu pracy;
 - dzienny, zwięzły zapis przebiegu praktyki i wykonywanych zadań wraz z odniesieniem każdego zadania do efektów kształcenia (kolumny w tabeli w Dzienniku: opis wykonywanego zadania -numer efektu) oraz z krótką refleksją dotyczącą podejmowanych przez studenta działań (czego się nauczył, korzyści, problemy, wnioski na przyszłość), potwierdzony pieczęcią zakładu pracy na górze każdej karty tygodniowej oraz podpisem *zakładowego opiekuna praktyk* na dole każdej karty tygodniowej;
 - opisowa samoocena studenta z własnoręcznym podpisem w sekcji Karta samooceny studenta na końcu Dziennika Praktyk;
2. Karta weryfikacji efektów kształcenia zawierająca ocenę stopnia osiągnięcia każdego z wymaganych efektów

3. Raport obejmujący zwięzły opis organizacji wybranych aspektów pracy i typów zadań wykonywanych w zakładzie pracy/instytucji, obowiązków/zadań *zakładowego opiekuna praktyk*, pracy własnej i jej wyników oraz wniosków z praktyki, zaakceptowany i podpisany przez *zakładowego opiekuna praktyk*;

Rozdział VII. Zaliczenie praktyk odbytych za granicą

Student może ubiegać się o zaliczenie części lub całości Praktyki Zawodowej I na podstawie praktyki odbytej za granicą po spełnieniu następujących warunków:

1. Przedstawienie dokumentacji zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VII
2. Wszystkie dokumenty w języku polskim lub w języku angielskim na kierunkach prowadzących kształcenie w tym języku.

Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy

Student może ubiegać się o zaliczenie części lub całości praktyki jeśli przedłoży:

1. Zgodę Dziekana Wydziału
2. Zaświadczenie o zatrudnieniu wraz z zakresem obowiązków i opisem wykonywanych zadań
3. Karta weryfikacji efektów kształcenia
4. Raport zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VII

Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk

W terminie/ terminach wyznaczonych przez *uczelnianego opiekuna praktyk*, nie później niż do końca sesji poprawkowej każdego roku (w przypadku praktyk kończących się w semestrze letnim i do ostatniego dnia zajęć programowych wyznaczonych w terminarzu roku akademickiego każdego roku - w przypadku praktyk kończących się w semestrze zimowym,

Rozdział X. Hospitacje praktyki

Uczelniany opiekun praktyk może przeprowadzać hospitacje zajęć studenta oraz kontaktować się z *zakładowym opiekunem praktyk* drogą mailową i/lub telefoniczną. Rozpoczynając praktykę student ma obowiązek złożyć *uczelnianemu opiekunowi praktyk* plan swoich zajęć wraz z numerem kontaktowym oraz powiadamiać *uczelnianego opiekuna praktyk* o ewentualnych zmianach.

Rozdział XI. Skala ocen

Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:

2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna;

3,0 – ocena dostateczna;

3,5 – ocena dostateczna plus;

4,0 – ocena dobra;

4,5 – ocena dobra plus;

5,0 – ocena bardzo dobra.

Rozdział XII. Uwagi końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszymi zasadami mają zastosowanie przepisy następujących dokumentów:

- Ustawa z dn. 27 lipca 2005 Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. 2017, poz. 2183 j. t., z późn. zm.)
- Regulamin praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
- Regulamin studiów PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

2. Załączniki stanowią integralną część niniejszego Programu Praktyki Zawodowej I:

- Załącznik nr 1 do Programu Praktyki Zawodowej I - Karta weryfikacji efektów kształcenia;
- Załącznik nr 2 do Programu Praktyki Zawodowej I – Protokół zaliczenia Praktyki Zawodowej I;
- Załącznik nr 3 do Programu Praktyki Zawodowej I – Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia;
- Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (załącznik do uchwały nr 14/2018).

3. Wszelkie pytania i uwagi należy konsultować z *uczelnianym opiekunem praktyk*.

4. Niniejszy program wchodzi w życie z dniem zatwierdzenia przez Radę Wydziału.

Załączniki:

1. Karta weryfikacji efektów kształcenia,
2. Protokół zaliczenia praktyki (*uczelniany opiekun praktyk* zdaje protokół do Sekcji Praktyk Studenckich i Biura Karier),
3. Potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia.

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**KIERUNEK DIETETYKA****PRAKTYKA ZAWODOWA I**

(nabór 2017/ 2018)

Imię i nazwisko studenta: nr albumu:

Lp.	OPIS EFEKTU KSZTAŁCENIA DLA PRAKTYKI	EFEKT KIERUNKOWY	Zaliczenie* metoda weryfikacji / podstawa zaliczenia	Ocena** i podpis zakładowego opiekuna praktyk
1.	EK01: Student zna strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę. Zna dokumentację działu żywienia/pacjentów, zasady jej prowadzenia oraz zachowanie poufności.	K_W07, K_W36, K_U29, K_K03, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
2.	EK02: Student posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w danej placówce.	K_W07, K_W36, K_K03, K_K09, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
3.	EK03: Student posiada wiedzę dotyczącą oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych. Potrafi dokonać analizy zebranego materiału i sformułować prawidłowe zalecenia.	K_W17, K_W18, K_W21, K_W22, K_U10, K_K03, K_K08, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
4.	EK04: Student posiada wiedzę i umiejętności dotyczące kalkulacji kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową.	K_U19, K_U29, K_K03, K_K08, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

5.	EK05: Student posiada wiedzę i umiejętności w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego. Potrafi analizować i oceniać diety indywidualne i jadłospisy dekadowe pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz w oparciu o rozpatrywaną jednostkę chorobową.	K_W09, K_W21, K_W22, K_W31, K_U05, K_U10, K_U12, K_U13, K_U14, K_U17, K_U18, K_K03, K_K08, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
6.	EK06: Student potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.	K_U10, K_U29, K_K03, K_K05, K_K08, K_K13, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
7.	EK07: Student potrafi przeprowadzić pomiary antropometryczne przy użyciu analizatora składu ciała oraz umie dokonać analizy uzyskanych wyników, ustalić strategię działania, w celu rozwiązania problemu zdrowotnego pacjenta.	K_W17, K_W18, K_W31, K_U18, K_K03, K_K06, K_K08, K_K13, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
8.	EK08: Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielać porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.	K_W17, K_W21, K_W22, K_W31, K_U01, K_U04, K_K02, , K_K03, K_K06, K_K08, K_K13, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
9.	EK09: Student potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.	K_W06, K_U11, K_U12, K_K08, K_K14	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

*Należy wybrać lub podać metodę weryfikacji efektu

**Należy wykorzystać poniższe kryteria oceny stopnia osiągniętych przez studenta efektów kształcenia.

- 5.0 – efekt kształcenia został osiągnięty bez zastrzeżeń
- 4.5 – efekt kształcenia został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami
- 4.0 – efekt kształcenia został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami
- 3.5 – efekt kształcenia został osiągnięty z wieloma brakami/błędami
- 3.0 – efekt kształcenia został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami (minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu)
- 2.0 – efekt kształcenia nie został osiągnięty

Opinia *zakładowego opiekuna praktyk* na temat pracy studenta (należy uwzględnić opis powierzonych zadań):

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

.....
miejsowość i data

.....
podpis zakładowego opiekuna praktyk

PROTOKÓŁ ZALICZENIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ I
(wypełnia uczelniany opiekun praktyk)

Imię i nazwisko studenta:

.....

Nr albumu:

Dokumentacja praktyk pod względem ilościowym i jakościowym

(1) Dziennik Praktyk		zaliczono	brak zaliczenia
(2) Raport zaakceptowany i podpisany przez zakładowego opiekuna praktyk		zaliczono	brak zaliczenia
(3) Karta weryfikacji efektów kształcenia ocena wystawiona przez zakładowego opiekuna praktyk		zaliczono	brak zaliczenia ocena:.....
(4) Samoocena studenta		zaliczono	brak zaliczenia
(5) inne			

**niepotrzebne skreślić*

Ocena wystawiona na podstawie wymaganych dokumentów przez uczelnianego opiekuna praktyk:

.....

Biała Podlaska, dn.

Podpis uczelnianego opiekuna praktyk:

POTWIERDZENIE MOŻLIWOŚCI REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Z przedmiotu Praktyka Zawodowa I

Na kierunku Dietetyka

(nabór 2017/ 2018)

Imię i nazwisko Studenta.....

Miejsce realizacji praktyki.....

.....

Nr	Efekty kształcenia
EK01	Student zna strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę. Zna dokumentację działu żywienia/pacjentów, zasady jej prowadzenia oraz zachowanie poufności.
EK02	Student posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w danej placówce.
EK03	Student posiada wiedzę dotyczącą oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych. Potrafi dokonać analizy zebranego materiału i sformułować prawidłowe zalecenia.
EK04	Student posiada wiedzę i umiejętności dotyczące kalkulacji kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową
EK05	Student posiada wiedzę i umiejętności w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego. Potrafi analizować i oceniać diety indywidualne i jadłospisy dekadowe pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz w oparciu o rozpatrywaną jednostkę chorobową
EK06	Student potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.

EK07	Student potrafi przeprowadzić pomiary antropometryczne przy użyciu analizatora składu ciała oraz umie dokonać analizy uzyskanych wyników, ustalić strategię działania, w celu rozwiązania problemu zdrowotnego pacjenta.
EK08	Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielać porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.
EK09	Student potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.

* Należy dołączyć efekty kształcenia do danego naboru.

Niniejszym zaświadczam, że w zakładzie pracy istnieje możliwość zrealizowania w/w efektów kształcenia.

Akceptuję

.....

Data i podpis uczelnianego opiekuna praktyk

.....

Data i podpis zakładowego opiekuna
praktyk

Kierownik Zakładu Zdrowia Publicznego


prof. dr hab. Jan Karczewski

