

Akademia Bialska Nauk Stosowanych im. Jana Pawła II
www.akademiabialska.pl

Wydział Nauk o Zdrowiu

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ
(technologiczna)

Na kierunku: Dietetyka

Dla naboru: 2022/ 2023

Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

Forma kształcenia: stacjonarna

Opracowanie: dr inż. Angelika Dadej

Spis treści

Rozdział I. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyki	3
Rozdział II. Cele i efekty praktyki	6
Rozdział III. Hospitacje praktyki	7
Rozdział IV. Postanowienia końcowe	7
Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej (technologiczna) - <i>Karta weryfikacji efektów uczenia się</i>	8 11
Załącznik nr 2 do Programu praktyki zawodowej (technologiczna) - <i>Protokół zaliczenia praktyki zawodowej (technologiczna)</i>	

Rozdział I. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyki

1. **Wymiar godzinowy praktyki:** łączny wymiar praktyk na kierunku dietetyka wynosi 6 miesięcy (960 godzin). Praktyka zawodowa (technologiczna) stanowi ich część i wynosi 200 godzin.
2. **Liczba punktów ECTS:** 8
3. **Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia:** 5 tygodni, praktyka jest realizowana w okresie wakacyjnym, po zakończeniu zajęć w semestrze II (letnim).
4. **Zasady organizacji praktyki:**
 - 1) Warunkiem rozpoczęcia praktyk jest dostarczenie do SPSBK w terminie nie później niż dwa tygodnie przed rozpoczęciem praktyki następujących dokumentów: *Skierowania, Porozumienia, Potwierdzenia możliwości realizacji efektów uczenia się* lub *Deklaracji* (w przypadku okresowej lub trwałej współpracy uczelni z zakładem pracy).
 - 2) Praktyka prowadzona jest pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk wskazanego przez zakład pracy przyjmujący studenta na praktykę.
 - 3) Studenta obowiązuje 8-godzinny pobyt w zakładzie pracy, podczas którego realizuje zadania wyznaczone przez zakładowego opiekuna praktyk z uwzględnieniem założonych w programie efektów uczenia się (zob. *Karta weryfikacji efektów uczenia się* oraz inne dokumenty wynikające ze specyfiki kierunku), przy czym za 1 godzinę praktyki przyjmuje się jednostkę 45-minutową (tzn. 8 godzin x 45 minut = 6 godzin zegarowych).
 - 4) Praktyka realizowana jest od poniedziałku do piątku w dwóch pierwszych zmianach.
 - 5) 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 pracy. Zakładowy opiekun praktyk może zlecić praktykantowi zadanie wypełniania innych formularzy dokumentujących przebieg praktyki i wykonania zleconych zadań (np. karty obserwacji).
 - 6) 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.
5. **Miejsca realizacji praktyki:** kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego otwartego tj.: stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne, ośrodki wczasowe, zakłady produkcji spożywczej.
6. **Terminy realizacji praktyki:**
 - 1) Praktyka realizowana jest:
 - a) w okresie wakacji przewidzianych terminarzem roku akademickiego, z zastrzeżeniem terminu do końca letniej sesji poprawkowej;

- 2) Praktyka zawodowa (technologiczna) nie może trwać krócej niż jest to przewidziane w programie studiów dla kierunku dietetyka, chyba, że wynika to z odrębnych przepisów w zakresie organizacji praktyk zawodowych na danym kierunku studiów.
- 3) Student, który studiuje na dwóch lub więcej kierunkach studiów powinien odbyć pełny zakres praktyk przewidzianych dla każdego z nich. Za zgodą prorektora ds. kształcenia i studentów, po zasięgnięciu opinii uczelnianego opiekuna praktyk, student może być zwolniony z praktyki lub części praktyki na kolejnym kierunku studiów, jeśli cele i efekty uczenia się praktyk dla różnych kierunków studiów pokrywają się.
- 4) Praktyka nie musi się odbywać w tygodniach oraz dniach następujących po sobie.
- 5) Praktyka może odbywać się w kilku zakładach pracy. Po dostarczeniu dokumentacji z każdego zakładu pracy, ich wymiar podlega zsumowaniu.
- 6) W szczególnie uzasadnionych przypadkach, na wniosek studenta, prorektor ds. kształcenia i studentów może wydać zgodę na wcześniejsze odbycie praktyki niż jest to określone w programie praktyki.

7. Warunki zaliczenia praktyki:

- 1) Praktykę zalicza uczelniany opiekun praktyk na podstawie:

- a) prawidłowo wypełnionego *Dziennika praktyk*;

Dziennik praktyk, w którym student odbywający praktykę dokonuje następujących wpisów powinien zawierać:

- datę rozpoczęcia i zakończenia praktyki, dokładna nazwa i adres zakładu pracy, w którym student odbywał praktykę, pieczęć instytucji/nazwa zakładu pracy; podpis i pieczęć kierownika/dyrektora zakładu pracy;
- dzienny, zwięzły zapis przebiegu praktyki i wykonywanych zadań wraz z odniesieniem każdego zadania do efektów uczenia się (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 oraz podpisem zakładowego opiekuna praktyk na dole każdej karty;
- opisową samoocenę studenta z własnoręcznym podpisem w sekcji karta samooceny studenta na końcu dziennika praktyk;

- b) *Karty weryfikacji efektów uczenia się* wraz z opinią i oceną zakładowego opiekuna praktyk;

- c) Raportu z realizacji praktyki lub rozmowy zaliczeniowej – do decyzji uczelnianego opiekuna praktyk. Raport z realizacji praktyk powinien zawierać:

- zwięzły opis organizacji wybranych aspektów pracy i typów zadań wykonywanych w zakładzie pracy/instytucji;
- opis obowiązków/zadań zakładowego opiekuna praktyk;
- opis pracy własnej i jej wyników;
- wnioski z praktyki.

Raport powinien być zaakceptowany i podpisany przez zakładowego opiekuna praktyk.

- d) w przypadku **praktyk realizowanych za granicą**, wymagana jest uprzednia zgoda uczelnianego opiekuna praktyk oraz przedłożenie przez studenta dokumentacji dotyczącej przebiegu praktyki przetłumaczonej na język polski przez tłumacza przysięgłego (tłumaczenie dokumentacji nie dotyczy praktyk realizowanych w ramach programu ERASMUS+).
- 2) Student ma możliwość zaliczenia pełnego okresu praktyki realizowanej w ramach programu ERASMUS+.
- Warunkiem zaliczenia praktyki jest:
- a) pełne zrealizowanie programu praktyki;
 - b) po zakończonej praktyce przedstawienie opiekunowi uczelnianemu zaświadczenia o czasie pobytu oraz dokumentu Training Agreement After, stwierdzającego zrealizowanie zakładanego programu, zawierającego potwierdzenie ukończenia praktyki oraz opinię wystawioną przez uczelnię lub instytucję przyjmującą;
 - c) uzupełniony i podpisany przez uczelnię lub instytucję przyjmującą *Dziennik praktyk* wraz z *Kartą weryfikacji efektów uczenia*;
- 3) Końcowa ocena z praktyk uzależniona jest od stopnia realizacji przez studenta oczekiwanych efektów uczenia się założonych dla danej praktyki.
- 4) Do zaliczenia praktyk stosuje się skalę ocen obowiązującą w Regulaminie studiów.
- 5) Brak zaliczenia praktyki powoduje uzyskanie oceny negatywnej.
- 6) Student, który nie uzyskał zaliczenia praktyki do końca semestru, w którym powinien odbyć praktykę, może być na swój wniosek wpisany na kolejny semestr warunkowo, z obowiązkiem zaliczenia praktyki w semestrze wskazanym przez prorektora ds. kształcenia i studentów.
- 8. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk**
Student zobowiązany jest złożyć dokumentację praktyk do końca sesji egzaminacyjnej letniej poprawkowej.
9. **Formy odbywania praktyki:** na kierunku dietetyka obowiązują następujące formy realizacji praktyki:
- 1) praktyka organizowana przez uczelnię:
 - a) na podstawie porozumienia, w zakładach pracy współpracujących z uczelnią, których wykaz jest dostępny na stronie internetowej uczelni;
 - b) praktyka w ramach programu ERASMUS+;
 - c) praktyka w ramach realizowanych programów Unii Europejskiej;
 - 2) **praktyka organizowana indywidualnie przez studenta – praktyka realizowana w zakładzie pracy wskazanym przez studenta w kraju i za granicą;**
 - 3) praktyka zrealizowana w ramach studiów na innym kierunku/uczelni, pod warunkiem zgodności efektów uczenia się określonych w programie praktyki.

Rozdział II. Cele i efekty praktyki

- 1) Celem ogólnym praktyki jest poszerzenie przez studenta wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie studiów, rozwijanie umiejętności, jej praktycznego wykorzystania, wykształcenie kompetencji społecznych oraz zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem różnorodnych podmiotów gospodarczych i instytucji oraz z ich wymogami i oczekiwaniami w stosunku do absolwentów.
- 2) **Cel główny praktyki:** Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia. Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie produkcji spożywczej, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem linii produkcyjnych oraz organizacją transportu.
- 3) **Cele szczegółowe praktyki:**
 1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu.
 2. Zapoznanie się z organizacją pracy zakładu oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w maszyny i urządzenia oraz zasadami BHP.
 3. Zapoznanie się z działaniem aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczeniem.
 4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
 5. Zapoznanie się z zasadami organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia.
 6. Ocena surowców, półproduktów i gotowych wyrobów stosowanych w technologii gastronomicznej/procesie produkcyjnym.
 7. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności.
 8. Zapoznanie się z procesem technologicznym oraz organizacją procesu produkcyjnego.
 9. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.
 10. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie.

Podczas odbywania Praktyki zawodowej (technologiczna) student powinien osiągnąć 7 zasadniczych efektów uczenia się (Załącznik 1).

Rozdział III. Hospitacje praktyki

1. Hospitacje praktyk przeprowadza uczelniany opiekun praktyki w trakcie trwania praktyki w miejscu jej realizacji w liczbie określonej odrębnymi przepisami.
Hospitacje przeprowadza się uwzględniając losowy dobór studentów/ek (hospitacje planowe).
W przypadku stwierdzenia przez studenta/kę lub opiekuna praktyk nieprawidłowości w realizacji praktyk, hospitacje mogą się odbyć w sposób doraźny (hospitacje pozaplanowe).

Rozdział IV. Postanowienia końcowe

1. Załączniki stanowią integralną część niniejszego Programu praktyki zawodowej (technologicznej):
 - a) Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej (technologicznej) – *Karta weryfikacji efektów uczenia się*
 - b) Załącznik nr 2 do Programu praktyki zawodowej (technologicznej) – *Protokół zaliczenia praktyki zawodowej (technologicznej)*
2. Wszelkie pytania i uwagi należy konsultować z uczelnianym opiekunem praktyk:
dr inż. Angelika Dadej e-mail: a.dadej@dxd.akademiabialska.pl
3. Niniejszy program wchodzi w życie z dniem zatwierdzenia przez Senat po pozytywnym zaopiniowaniu przez Senacką Komisję Jakości Kształcenia.

Załączniki:

- 1) *Karta weryfikacji efektów uczenia się*
- 2) *Protokół zaliczenia praktyki zawodowej (technologicznej)*

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

PRAKTYKA ZAWODOWA (technologiczna)

Na kierunku: dietetyka

Dla naboru: 2022/ 2023

Poziom kształcenia: pierwszego stopnia

Forma kształcenia: stacjonarna

Imię i nazwisko studenta: nr albumu:

Lp.	SYMBOL EFEKTU KIERUNKOWE GO	OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA PRAKTYKI	Zaliczenie* metoda weryfikacji / podstawa zaliczenia	Ocena** i podpis zakładowego opiekuna praktyk
1.	K_W30	Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
2.	K_W30	Zna organizację pracy zakładu oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w maszyny i urządzenia oraz zasady BHP	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
3.	K_W06	Student posiada wiedzę na temat stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

4.	K_U33	Student posiada umiejętności obsługi aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczenie	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
5.	K_W05	Student zna zasady organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać oceny ich przydatności do spożycia	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
6.	K_U11, K_U33	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić proces produkcyjny, od surowca do wyrobu gotowego. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesu	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
7.	K_U29	Student posiada wiedzę i umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
8.	K_K03	Student kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	<input type="checkbox"/> rozmowa z praktykantem <input type="checkbox"/> test pisemny lub ustny <input type="checkbox"/> obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem <input type="checkbox"/> opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	

*Należy wybrać lub podać metodę weryfikacji efektu uczenia się

**Należy wykorzystać poniższe kryteria oceny stopnia osiągniętych przez studenta efektów uczenia się

.....
(należy podać opis kryteriów obowiązujących dla praktyki na danym kierunku, np. następujący sposób oceny stopnia osiągnięcia efektu:

5.0 – efekt uczenia się został osiągnięty bez zastrzeżeń

4.5 – efekt uczenia się został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami

4.0 – efekt uczenia się został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami

- 3.5 –efekt uczenia się został osiągnięty z wieloma brakami/błędami
- 3.0 – efekt uczenia się został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami
(minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu)
- 2.0 – efekt uczenia się nie został osiągnięty

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

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

.....
podpis zakładowego opiekuna praktyk

.....
miejsowość i data

PROTOKÓŁ ZALICZENIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ (technologicznej)

(wypełnia uczelniany opiekun praktyk)

Na kierunku: dietetyka

Dla naboru: 2022/ 2023

Poziom kształcenia: pierwszego stopnia

Forma kształcenia: stacjonarna

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 uczenia się (ocena wystawiona przez zakładowego opiekuna praktyk)	zaliczono	brak zaliczenia ocena:.....
(4) Samoocena studenta	zaliczono	brak zaliczenia

Ocena wystawiona na podstawie wymaganych dokumentów przez uczelnianego opiekuna praktyk:

.....

Białą Podlaska, dnia:

Podpis uczelnianego opiekuna praktyk:.....