

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

Wydział Nauk o Zdrowiu

Zakład Dietetyki



Kierunek: Dietetyka

**Specjalność: psychodietetyka
osobisty trener zdrowia
osobisty dietetyk**

Nabór: 2017/ 2018

Studia stacjonarne

Studia pierwszego stopnia

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ IV

(praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny pediatryczny,
kuchnia ogólna i niemowlęca), żłobek, przedszkole)

Spis treści

Rozdział I. Postanowienia ogólne	3
Rozdział II. Charakterystyka praktyki	3
Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy	4
Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki	5
Rozdział V. Cele i efekty praktyki	5
Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia praktyki	7
Rozdział VII. Zaliczenie praktyk zrealizowanych za granicą	8
Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy	8
Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk	9
Rozdział X. Hospitacje praktyki	9
Rozdział XI. Skala ocen	9
Rozdział XII. Uwagi końcowe	9
Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej IV- <i>Karta weryfikacji efektów uczenia się</i>	11

Rozdział I. Postanowienia ogólne

1. Podstawę prawną niniejszego Programu praktyki zawodowej IV na kierunku Dietetyka stanowią:

- Ustawa z dn. 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018, poz. 1668, z późn. zm.);
- Regulamin studiów Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej;
- Regulamin praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.

2. Program praktyki zawodowej IV 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 nauczyciel akademicki sprawujący nadzór dydaktyczny nad praktyką;
- zakładowy opiekun praktyk - opiekun praktykanta w zakładzie pracy, sprawujący nadzór nad wykonywaniem przez studentów zadań wynikających z programu praktyki.

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: grupowa

Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia: 2 tygodnie

Praktyka jest realizowana następująco:

- w semestrze VI (letnim) - zajęcia programowe trwają 13 tygodni, po czym studenci odbywają praktykę w szpitalu (na oddziale dziecięcym, w kuchni niemowlęcej) - czas trwania: 40 godzin oraz w żłobkach, przedszkolach i szkołach (żywienie dzieci zdrowych) – czas trwania – 40 godzin.

Praktyka zawodowa IV to grupa treści kierunkowego.

Wymiar godzinowy: 80 godzin

Liczba punktów ECTS: 3

Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy

Organizacja praktyki:

- Praktyka jest prowadzona na podstawie zapisów niniejszego Programu praktyki zawodowej IV 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 uczenia się (zob. *Karta weryfikacji efektów uczenia się*), 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. Zakładowy opiekun praktyk może zlecić praktykantowi zadanie wypełniania innych formularzy dokumentujących przebieg praktyki i wykonania zleconych zadań (np. karty obserwacji).
- 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.

Treści: Treści i formy pracy wykonywanej przez studenta w trakcie praktyki wynikają z zapisów Programu praktyki zawodowej IV 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 IV w firmie, z którą uczelnia ma podpisane porozumienie, bądź też wybrać miejsce praktyk samodzielnie. Miejscem odbywania praktyki powinien być szpital dziecięcy (oddział szpitalny pediatryczny, kuchnia ogólna i niemowlęca), żłobek, przedszkole, szkoła.

Rozdział V. Cele i efekty praktyki

Cel główny:

Zapoznanie z zasadami postępowania dietetycznego w szpitalach i oddziałach dziecięcych, żłobkach, przedszkolach. Nabycie umiejętności w prowadzeniu wywiadu żywieniowego oraz wykorzystaniu zdobytych informacji do sformułowania zaleceń żywieniowych i opracowania jadłospisów uwzględniających stan zdrowia pacjentów. Zdobycie wiedzy dotyczącej

funkcjonowania kuchni niemowlęcej i ogólnej.

Cele szczegółowe:

1. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkola, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie się z przepisami sanitarno-higienicznymi i metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni.
2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału dziecięcego, kuchni niemowlęcej i ogólnej, żłobka, przedszkola), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.
3. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
4. Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).
5. Poznanie organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (wyposażenie techniczne kuchni, zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
6. Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych.
7. Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.
8. Możliwość zapoznania się z normami żywienia i wyżywienia, nabycie umiejętności praktycznych w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.
9. Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych, obserwacja/pomoc

w karmieniu niemowląt i dzieci.

Podczas odbywania Praktyki Zawodowej IV student powinien osiągnąć 9 zasadniczych efektów uczenia się (Zał. 1).

Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia praktyki

Kluczowym dokumentem w procedurze weryfikacji jest *Karta weryfikacji efektów uczenia się*.

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/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;
 - opisowa samoocena studenta z własnoręcznym podpisem w sekcji karta samooceny studenta na końcu dziennika praktyk;
2. *Karta weryfikacji efektów uczenia się*;
3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk - obejmujący:
 - 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.

Rozdział VII. Zaliczenie praktyk odbytych za granicą

1. Dokumentacja zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VI (nie dotyczy studentów realizujących praktyki w ramach programu Erasmus);
2. Inne wymogi – zgodnie ze specyfiką kierunku - z adnotacją: wszystkie dokumenty w języku polskim lub w języku angielskim na kierunkach prowadzących kształcenie w tym języku.

3. Praktyki w ramach programu Erasmus:

Student jest zobowiązany:

- 1) dostarczyć uczelnianemu opiekunowi praktyki dokument *Potwierdzenie możliwości realizacji efektów uczenia się*
- 2) uzyskać zgodę prorektora ds. kształcenia i studentów
- 3) po zakończeniu programu złożyć wypełnioną *Kartę weryfikacji efektów uczenia się* uczelnianemu opiekunowi praktyki.

Rozdział VIII. Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy

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

1. zgodę prorektora ds. kształcenia i studentów;
2. zaświadczenie o zatrudnieniu wraz z zakresem obowiązków¹;
3. raport / sprawozdanie zgodnie z wytycznymi Rozdziale VI – *do decyzji uczelnianego opiekuna praktyk*.

Rozdział IX. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk

Student powinien złożyć dokumentację praktyk do uczelnianego opiekuna praktyk:

- do pierwszego dnia zajęć programowych w semestrze letnim, wyznaczonych w terminarzu roku akademickiego każdego roku - w przypadku praktyk kończących się w semestrze zimowym,

¹ Zgodnie z Regulaminem praktyk § 7, pkt 4. „Student ma możliwość zaliczenia wykonywanej pracy na poczet praktyki, jeżeli czas wykonywanej pracy nie jest krótszy niż czas praktyki określony w planach studiów i programach praktyk na poszczególnych kierunkach i poziomach kształcenia. W tej sytuacji student musi udokumentować doświadczenie zawodowe lub prowadzenie działalności, która odpowiada programowi praktyki. Zgodę na zaliczenie pracy na poczet praktyki wydaje prorektor ds. kształcenia i studentów po zaopiniowaniu przez uczelnianego opiekuna praktyk. Od czasu wykonania pracy nie może minąć dłużej niż 5 lat.”

- do końca sesji egzaminacyjnej każdego roku – w przypadku praktyk kończących się w semestrze letnim.

Rozdział X. Hospitacje praktyki

Uczelniany opiekun praktyk może przeprowadzać hospitacje zajęć studenta oraz kontaktować się z zakładowym opiekunem praktyk drogą mailową i/lub telefoniczną.

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. 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, poz. 1668, 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 IV:

1) Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej IV - *Karta weryfikacji efektów uczenia się*;

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

4. 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

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**KIERUNEK DIETETYKA****PRAKTYKA ZAWODOWA IV**

(nabór 2017/ 2018)

Imię i nazwisko studenta: nr albumu:

Lp	SYMBOL EFEKTU KIERUNKO WEGO	OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA PRAKTYKI	Zaliczenie* metoda weryfikacji / podstawa zaliczenia	Ocena** i podpis zakładowego opiekuna praktyk
1.	EU 01	Student zna zasady prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkolu, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zna przepisy sanitarno-higieniczne i metody zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
2.	EU 02	Student zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki (szpitala, oddziału dziecięcego, kuchni niemowlęcej i ogólnej, żłobka, przedszkola), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
3.	EU 03	Student zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
4.	EU 04	Student posiada wiedzę na temat charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
5.	EU 05	Student posiada wiedzę dotyczącą organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu	

		zarządzania jakością), w tym ze schemat organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/ firmy (jeśli dotyczy).	odbywania praktyki	
6.	EU 06	Student potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
7.	EU 07	Student potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
8.	EU 08	Student posiada wiedzę na temat norm żywienia i wyżywienia, umiejętności praktycznych w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
9.	EU 09	Student potrafi prawidłowo wydać posiłek dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomóc w karmieniu niemowląt i dzieci.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ test pisemny lub ustny ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ 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

[illegible]

.....

.....