

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

Wydział Nauk o Zdrowiu

Zakład Dietetyki



Kierunek: Dietetyka

**Specjalność: psychodietetyka
trener zdrowia
osobisty dietetyk**

Nabór: 2019/ 2020

Studia stacjonarne

Studia pierwszego stopnia

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ I

(praktyka w poradni dietetycznej oraz w dziale żywienia szpitala)

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	8
Rozdział X. Hospitacje praktyki	9
Rozdział XI. Skala ocen	9
Rozdział XII. Uwagi końcowe	9
Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej I- <i>Karta weryfikacji efektów uczenia się</i>	11

Rozdział I. Postanowienia ogólne

1. Podstawę prawną niniejszego Programu praktyki zawodowej I 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 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 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: indywidualna

Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia: 5 tygodni

Realizowana jest ona w:

- **dziale żywienia szpitala** – 120 godzin (3 tygodnie). Zajęcia programowe w semestrze III (zimowym) trwają 12 tygodni, po tym czasie studenci odbywają praktykę.
- **poradni dietetycznej** – 80 godzin (2 tygodnie) - praktyka jest realizowana 1 dzień w tygodniu w semestrze IV (letnim).

Praktyka zawodowa I to grupa treści kształcenia kierunkowego.

Liczba punktów ECTS:

- praktyka w dziale żywienia szpitala – 3
- praktyka w poradni dietetycznej – 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 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 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 zachowania poufności.
9. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów – analiza uzyskanych wyników, ustalenie strategii rozwiązania problemu zdrowotnego.
10. Współudział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych.
11. Współudział w układaniu planów żywieniowych, w oparciu o zapotrzebowanie 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 uczenia się (Załącznik 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 zobowiązany jest złożyć dokumentację praktyk do uczelnianego opiekuna praktyk:

- do ostatniego dnia zajęć programowych wyznaczonych w terminarzu roku akademickiego każdego roku - w przypadku praktyk kończących się w semestrze zimowym,
- do końca sesji egzaminacyjnej w semestrze letnim każdego roku – w przypadku praktyk kończących się w semestrze letnim.

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.”

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 I:

1) Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej I - *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 I**

(nabór 2019/ 2020)

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 strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę. Zna dokumentację działu żywienia/pacjentów, zasady jej prowadzenia oraz zachowania poufności.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
2.	EU 02	Student posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w danej placówce.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
3.	EU 03	Student posiada wiedzę dotyczącą oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych. Potrafi dokonać analizy zebranego materiału i sformułować prawidłowe zalecenia.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
4.	EU 04	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.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
5.	EU 05	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.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
6.	EU 06	Student potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, przejawia właściwy stosunek do pacjenta	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem	

		w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.	☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
7.	EU 07	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.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
8.	EU 08	Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i udzielać porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ obserwacja pracy praktykanta i codzienna współpraca z praktykantem ☐ opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
9.	EU 09	Student potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.	☐ rozmowa z praktykantem ☐ 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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....
miejscowość i data

.....
podpis zakładowego opiekuna praktyk