

PAŃSTWOWA SZKOŁA WYŻSZA IM. PAPIEŻA JANA PAWŁA II W BIAŁEJ PODLASKIEJ

Wydział Nauk o Zdrowiu

Kierunek studiów: Dietetyka



Studia stacjonarne

Poziom kształcenia pierwszego stopnia

Nabór 2020/2021

**PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ V
(praktyka w szpitalu dziecięcym, żłobek, przedszkole)**

Spis treści

Rozdział I. Postanowienia ogólne	3
Rozdział II. Charakterystyka praktyki	3
Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy	3
Rozdział IV. Miejsca odbywania praktyki	4
Rozdział V. Cele i efekty praktyki	5
Rozdział VI. Procedura weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia praktyki	6
Rozdział VII. Zaliczenie praktyk odbytych za granicą	6
Rozdział VIII. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk	7
Rozdział IX. Hospitacje praktyki	7
Rozdział X. Skala ocen	7
Rozdział XI. Uwagi końcowe	7
Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej V - Karta weryfikacji efektów uczenia się	9
Załącznik nr 2 do Programu praktyki zawodowej V – Protokół zaliczenia praktyki zawodowej V	13

Rozdział I. Postanowienia ogólne

1. Podstawę prawną niniejszego Programu praktyki zawodowej V na kierunku Dietetyka stanowią:
 - a) Ustawa z dn. 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz.U. 2020 poz. 85);
 - 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;
2. Program praktyki zawodowej V 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 uczenia się.

Rozdział II. Charakterystyka praktyki

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

Tryb: grupowa

Całkowity czas trwania praktyki w cyklu kształcenia wynosi 6 miesięcy.

Czas trwania i miejsce praktyki w cyklu kształcenia: 2 tygodnie

Praktyka jest realizowana w semestrze VI (letnim) – jeden dzień w tygodniu.

Szpital (oddział) dziecięcy – 5 dni (organizacja żywienia dzieci chorych).

Żłobek, przedszkole – 5 dni (organizacja żywienia dzieci zdrowych).

Praktyka zawodowa V to grupa treści kształcenia kierunkowego.

Wymiar godzinowy: 80 godzin

Liczba punktów ECTS: 2

Rozdział III. Organizacja praktyki, treści i formy pracy

Organizacja praktyki:

- 1) praktyka jest prowadzona na podstawie zapisów niniejszego Programu praktyki zawodowej V pod kierunkiem zakładowego opiekuna praktyk wskazanego przez zakład pracy przyjmujący studenta na praktykę.
- 2) 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*), przy czym za 1 godzinę praktyki przyjmuje się jednostkę 45-minutową (tzn. 8 godzin x 45 minut = 6 godzin zegarowych).

- 3) praktyka realizowana jest od poniedziałku do piątku w dwóch pierwszych zmianach.
- 4) 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).
- 5) 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 V 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 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.

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, przedszkolu, 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 V student powinien osiągnąć 9 zasadniczych efektów uczenia się (Zał. 1)

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

Kluczowy dokument w procedurze weryfikacji to *Karta weryfikacji efektów uczenia się*.

Do zaliczenia praktyki na każdym kierunku wymagane są następujące dokumenty:

1. Dziennik praktyk, w którym student odbywający praktykę dokonuje następujących wpisów:
 - a) data 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;
 - b) 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;
 - c) 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

(opis wymogów w punktach)

1. Wymagana jest uprzednia zgoda uczelnianego opiekuna praktyk na odbycie praktyki za granicą.
2. Dokumentacja zgodnie z wytycznymi w Rozdziale VI;
3. Wszystkie dokumenty przetłumaczone na język polski przez tłumacza przysięgłego lub w języku angielskim na kierunkach prowadzących kształcenie w tym języku (tłumaczenie dokumentacji nie dotyczy praktyk realizowanych w ramach Programu ERASMUS+);
4. Praktyki w ramach programu Erasmus+:

- a) złożenie do opiekuna uczelnianego dokumentów uzyskanych w uczelni/institucji przyjmującej po zakończeniu wyjazdu¹;
- b) uzupełniony i podpisany przez uczelnię/institucję przyjmującą *Dziennik praktyk* oraz *Karta weryfikacji efektów uczenia się*;
- c) dokumentacja w języku angielskim.

Rozdział VIII. Termin złożenia dokumentacji praktyki do uczelnianego opiekuna praktyk

Student zobowiązany jest złożyć dokumentację praktyk do uczelnianego opiekuna praktyk do końca sesji egzaminacyjnej letniej poprawkowej.

Rozdział IX. Hospitacje praktyki

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

Rozdział X. 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 XI. Uwagi końcowe

1. Załączniki stanowią integralną część niniejszego Programu praktyki zawodowej V:
 - a) Załącznik nr 1 do Programu praktyki zawodowej V – *Karta weryfikacji efektów uczenia się*;
 - b) Załącznik nr 2 do Programu praktyki zawodowej V – *Protokół zaliczenia Praktyki zawodowej V*
2. Wszelkie pytania i uwagi należy konsultować z uczelnianym opiekunem praktyk.
3. Niniejszy program wchodzi w życie z dniem zatwierdzenia przez Senat po pozytywnym zaopiniowaniu przez Senacką Komisję Jakości Kształcenia.

¹ Zgodnie z wytycznymi Regulaminu praktyk Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej § 8, ust. 3.

Załączniki:

- 1) *Karta weryfikacji efektów uczenia się;*
- 2) *Protokół zaliczenia Praktyki zawodowej V*

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

(nabór 2020/ 2021)

Imię i nazwisko studenta: nr albumu:

Lp.	SYMBOL EFEKTU KIERUNKOWEGO	OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA PRAKTYKI	Zaliczenie* metoda weryfikacji / podstawa zaliczenia	Ocena** i podpis zakładowego opiekuna praktyk
1.	K_W07, K_W36, K_K03, K_K09	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.	<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_W36, K_K03	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.	<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_W36, K_K03	Student zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.	<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_W24, K_U13, K_U19, K_K03	Student posiada wiedzę na temat charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).	<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_W07, K_W09, K_W32, K_W33, K_K03	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 zarządzania jakością), w tym ze schemat organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).	<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_U02, K_U04, K_U09, K_K03	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.	<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_W21, K_W22, K_U01, K_U02, K_U04, K_U06, K_U13, K_U12, K_U17, K_U18, K_K03	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.	<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_W19, K_U34, K_K03, K_K05	Student potrafi prawidłowo wydać posiłek dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomóc w karmieniu niemowląt i dzieci.	<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	
9.	K_W18, K_W21, K_W22, K_U02, K_U04, K_U05, K_U09, K_K03	Student potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych.	<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 V
(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 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:

.....

Biała Podlaska, dn.:

Podpis uczelnianego opiekuna praktyk:.....