PRAKTYKA KIERUNKOWA I

(wstępna praktyka w szpitalu)

na I roku studiów

kierunek DIETETYKA

studia I stopnia stacjonarne

Zakład Zdrowia Publicznego Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

Regulamin i Program

Charakterystyka Praktyki kierunkowej I

1. Tryb: realizowana w formie praktyki indywidualnej odbywanej w wybranym przez studenta zakładzie pracy/podmiocie/instytucji

2. Czas trwania i miejsce w cyklu kształcenia:

Praktyka jest realizowana po zakończeniu zajęć w semestrze letnim oraz w okresie wakacyjnym (tj. po zakończeniu sesji egzaminacyjnej, koniec czerwca, lipiec, sierpień).

3. Wymiar godzinowy: 80 godzin w II semestrze studiów (realizowana po 8 godzin 45-minutowych dziennie/6 godzin zegarowych).

4. Liczba punktów ECTS: 3

5. Weryfikacja i ewaluacja miejsc odbywania Praktyki kierunkowej I

Weryfikacja miejsc odbywania praktyki, które wybierane są przez studentów samodzielnie z uwzględnieniem możliwości osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia następuje na etapie zawierania porozumienia między zakładem pracy/instytucją a Uczelnią i jest prowadzona przez Sekcję Praktyk Studenckich i Biuro Karier, która w przypadku wątpliwości porozumiewa się z Opiekunem Praktyk w PSW.

6. Miejsca odbywania praktyk

Praktyka może być realizowana w kuchni placówek żywienia zbiorowego otwartego tj.: szpital (40 godzin) oraz na oddziale szpitalnym (40 godzin).

7. Termin złożenia dokumentacji

Student jest zobowiązany do złożenia dokumentacji niezbędnej do zaliczenia Praktyki kierunkowej I do 15 sierpnia 2018 roku. Złożenie dokumentacji z opóźnieniem z przyczyn nieuzasadnionych i/lub wynikających z zaniedbań studenta skutkuje obniżeniem oceny.

DZIEKAN

prof. nadzw. dr hab. Marcin Weiner

W uzasadnionych przypadkach, potwierdzonych zwolnieniem lekarskim lub zaświadczeniem o wypadku losowym, termin ten może ulec wydłużeniu za zgodą Opiekuna Praktyk.

Cele praktyki:

1. Poznanie środowiska szpitalnego i struktury organizacyjnej szpitala.
2. Zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w szpitalu i/lub organizacji/dostawy posiłków.
3. Poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzna pracującą na zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki.
4. Zapoznanie z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów.
5. Zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.
6. Zapoznanie z profilem pacjentów i rodzajami diet stosowanych w szpitalu.

Zakres praktyki kierunkowej I:

1. Poznanie struktury organizacyjnej szpitala.
2. Poznanie organizacji oddziałów szpitalnych poznanie organizacji żywienia na terenie szpitala/kliniki, organizacją dnia w szpitalu z uwzględnieniem czasu podawania posiłków.
3. Poznanie struktury organizacyjnej Szpitalnego Działu Żywienia i/lub organizacji/dostawy posiłków w szpitalu (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział). Najważniejsze procedury/elementy dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów. System kontroli i zarządzania jakością w danej jednostce.
4. Poznanie różnych rodzajów diet stosowanych w szpitalu.
5. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej w zakresie żywienia w oddziałach klinicznych, poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.
6. Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.
7. Udział w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego dot. zakresu żywienia, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń dietetyczno-terapeutycznych.

8. Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.
9. Pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.
10. Poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki.
11. Poznanie zasad, sposobu układania i planowania diety pacjenta oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego i zapotrzebowanie na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, dla osób zdrowych, chorych i ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi.

Procedura weryfikowania osiągniętych przez studenta efektów kształcenia i warunki zaliczenia Praktyki kierunkowej II

Weryfikacja stopnia osiągnięcia efektów kształcenia oraz zaliczenie z oceną Praktyki kierunkowej II w semestrze II wystawiane jest przez Opiekuna Praktyk w PSW na podstawie dokumentacji (portfolio) dotyczącej danej praktyki. Dokumentacja obejmuje:

- ✓ prawidłowo wypełniony **Dziennik Praktyk** (tzn. zawierający wymagane wpisy, pieczęcie, podpisy oraz zwięzły zapis przebiegu zajęć/opis wykonywanych zadań, wraz z krótką refleksją studenta);
- ✓ **ocenę stopnia osiągnięcia każdego z wymaganych efektów kształcenia** wystawioną przez Mentora wg podanych kryteriów - w *Karcie weryfikacji efektów kształcenia*; (Załącznik 1);
- ✓ **opinię i ocenę** pracy studenta podczas praktyki przez Mentora w *Karcie weryfikacji efektów kształcenia*;
- ✓ **raport** obejmujący zwięzły opis organizacji wybranych aspektów pracy i typów zadań wykonywanych w zakładzie pracy/instytucji, obowiązków/zadań Mentora, pracy własnej i jej wyników oraz wniosków z praktyki, zaakceptowany i podpisany przez Mentora;
- ✓ zwięzłą **ewaluację praktyki** oraz **samoocenę studenta** dokonaną na końcu Dziennika Praktyk w sekcji *Uwagi praktykanta.*

Portfolio składane przez studenta, zawierające w/w dokumenty, stanowi potwierdzenie nabytych przez niego umiejętności praktycznych oraz osiągnięcie efektów kształcenia.

Załącznik 1

KARTA WERYFIKACJI EFEKTÓW OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ PRAKTYKANTA

DIETETYKA

PRAKTYKA KIERUNKOWA I

(nabór 2017/ 2018)

Imię i nazwisko studenta ..... numer albumu .....

L.p.	EFEKTY	Data	Zaliczenie	Podpis
K_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.			
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.			
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.			
K_W36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki/ podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną).			
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.			
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.			

K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.			
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.			
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.			
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.			
K_U30	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych.			
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.			
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.			
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.			
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.			
K_K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego.			

ZALICZENIE PRAKTYKI KIERUNKOWEJ I

..... Zaliczenie z oceną

..... Data i czytelny podpis Mentora

..... Zaliczenie z oceną

..... Data i czytelny podpis opiekuna z ramienia uczelni

Kierownik Zakładu Zdrowia Publicznego

prof. dr hab. Jan Karczewski