

REGULAMIN I PROCEDURA REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ

W TRYBIE ZDALNYM

na kierunku Dietetyka w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia

Praktyka w domu opieki społecznej (semestr 3)

Na podstawie: Zarządzenia nr 101/2020 Rektora Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze z dnia 03 grudnia 2020 roku w sprawie: wytycznych dotyczących organizacji praktyk zawodowych w okresie zagrożenia zakażeniem wirusem COVID-19 w roku akademickim 2020/2021.

Praktyka w domu opieki społecznej jest integralną częścią procesu kształcenia studentów i odbywa się zgodnie z planem studiów pierwszego stopnia w semestrze 3, w wymiarze 120 godzin. Praktyka ma za zadanie poszerzyć kompetencje zawodowe absolwenta kierunku Dietetyka.

I. Cele praktyki:

1. Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia pensjonariuszy w placówce.
2. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych, planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych.
3. Doskonalenie umiejętności komunikowania się z chorym i jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania.

II. Realizacja programu praktyki zawodowej Praktyka z domu opieki społecznej.

1. Student realizuje treści programowe praktyki przewidzianej w domu pomocy społecznej w wersji zdalnej, w ramach kursu „Praktyka w domu opieki społecznej” prowadzonego na platformie Moodle oraz online (MS Teams).
2. Nadzór nad studentami odbywającymi praktykę sprawuje uczelniany opiekun praktyk zawodowych będący pracownikiem dydaktycznym Katedry Nauk Medycznych WNMiT KPSW w Jeleniej Górze.
3. W ramach kursu realizowane są cele i efekty uczenia się z zakresu 80 godzin przewidzianych do wypracowania w semestrze 3 studiów licencjackich na kierunku Dietetyka.
4. Podstawą zaliczenia praktyki jest indywidualne portfolio przygotowane w ramach zdalnie prowadzonego kursu oraz prawidłowo wypełniona dokumentacja (dzienniczek i raport studenta).
5. Dokumentację praktyki zawodowej student przekazuje mailowo do właściwego dziekanatu wydziału w terminie 7 dni od daty zakończenia praktyki.

III. Obowiązki studenta realizującego praktykę

1. Każdy student drugiego roku kierunku Dietetyka zobowiązany jest do uczestnictwa w zdalnym kursie „Praktyka w domu opieki społecznej”
2. Przed rozpoczęciem praktyki student powinien zapoznać się z regulaminem oraz dokumentacją praktyk zamieszczoną przez opiekuna na platformie Moodle.
3. Podczas wyznaczonego okresu odbywania praktyki zawodowej od **11.01.2021 do 29.01.2021 r.** student ma obowiązek rzetelnego i terminowego opracowywania zagadnień udostępnianych na platformie Moodle.
4. Po zakończeniu praktyki każdy student ma obowiązek napisania sprawozdania końcowego oraz udostępnienia opiekunowi drogą elektroniczną przygotowanego portfolio.

IV. Kryteria zaliczenia praktyki

Podstawą zaliczenia praktyki zawodowej jest:

1. Pełne zrealizowanie programu praktyk (terminowe wykonanie wszystkich zadań w ramach zdalnego kursu prowadzonego na platformie Moodle oraz spotkań realizowanych na MS Teams).

2. Poprawnie wypełniona i oddana do dziekanatu dokumentacja praktyk (wg ustalonego wzoru).
3. Pozytywna opinia i ocena wystawiona przez uczelnianego opiekuna praktyk zawodowych.

V. Wytyczne dotyczące dokumentacji. Dokumentacja powinna zawierać:

1. Dziennik praktyk.
2. Sprawozdanie z przebiegu praktyki.
3. Portfolio potwierdzające pełną realizację programu praktyki zawodowej.
4. Raport studenta z realizacji praktyk zawodowych w systemie zdalnym.
5. Kartę oceny praktyki zawodowej.

Oczekiwane efekty uczenia się:
<p>EU1. Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.</p> <p>EU2. Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.</p> <p>EU3. Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p> <p>EU4. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.</p>

DZIENNIK PRAKTYKI ZAWODOWEJ

.....
Imię i nazwisko studenta*

.....
Numer albumu

DIETETYKA studia I stopnia

w zakresie dietoprofilaktyka i dietoterapia

Studia stacjonarne

* wypełnij drukowanymi literami

Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze
Wydział Nauk Medycznych i Technicznych
KIERUNEK DIETETYKA
w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia

**POTWIERDZENIE ODBYCIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ OBJĘTEJ PROGRAMEM
KSZTAŁCENIA**

PRAKTYKA ZAWODOWA	DATA REALIZACJI	MIEJSCE REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ	OCENA KOŃCOWA	PODPIS OPIEKUNA Z RAMIENIA ZAKŁADU
SEMESTR 3				
Praktyka w domu opieki społecznej– 120 godz. (3 tyg.)				

Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze
Wydział Nauk Medycznych i Technicznych
KIERUNEK DIETETYKA
w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia

R a p o r t s t u d e n t a

.....
(Imię, nazwisko opiekuna praktyk)

Dzienny przebieg praktyki (uzupełnia student)

Data	Liczba godzin pracy	Stanowisko – opis wykonywanych prac

[Wpisz tutaj]

Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze
Wydział Nauk Medycznych i Technicznych
KIERUNEK DIETETYKA
w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia

Rok akademicki 20..../20.....

.....
Imię i nazwisko studenta*

.....
Numer albumu

.....
Rok studiów; semestr; kierunek studiów; zakres *

.....
Rodzaj studiów (stacjonarne/niestacjonarne)*:

SPRAWOZDANIE STUDENTA
Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ

odbytej na Platformie Moodle oraz on-line na MS Teams

I. OPIS I ANALIZA WYKONYWANYCH PRAC

(syntetyczny opis w odniesieniu do zapisów w dzienniku praktyki zawodowej)

II. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI UZYSKANE W TRAKCIE PRAKTYKI

(ankieta samooceny osiągniętych kompetencji w odniesieniu do zakładanych efektów uczenia się)

.....
(data i czytelny podpis praktykanta)

* wypełnij drukowanymi literami

[Wpisz tutaj]

Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze
Wydział Nauk Medycznych i Technicznych
KIERUNEK DIETETYKA
w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia

Rok akademicki 20..../20.....

.....
Imię i nazwisko studenta*

.....
Numer albumu

.....
Rok studiów; semestr; kierunek studiów; zakres *

.....
Rodzaj studiów (stacjonarne/niestacjonarne)*:

PORFOLIO STUDENTA
Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ

odbytej na Platformie Moodle oraz on-line na MS Teams

Prace zaliczeniowe:

1. Struktura organizacyjna dla przykładowego Domu Opieki Społecznej, zaplanowanie zadań dietetyka w placówce, przykładowa dokumentacja działu żywienia.
2. Opracowanie tygodniowego jadłospisu dekadowego dla pensjonariuszy z uwzględnieniem zasad żywienia osób w wieku starszym.
3. Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej – studium przypadku (MS Teams).

KARTA OCENY PRAKTYKI ZAWODOWEJ STUDENTKI/-A KIERUNKU DIETETYKA**w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia****Rodzaj praktyki - Praktyka w domu pomocy społecznej – 80 godzin (2 tygodnie)**.....
(Imię i nazwisko studenta).....
(Numer albumu)

Rok studiów semestr Rok akademicki 20..../20.... Termin realizacji praktyki:

	Efekt uczenia się	Sposób realizacji efektu	Ocena
EU1	Student zna organizację, zasady pracy i prowadzenia dokumentacji żywieniowej w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Planowanie struktura organizacyjna dla przykładowego Domu Opieki Społecznej, zaplanowanie zadań dietetyka w placówce, przykładowa dokumentacja działu żywienia.	
EU2	Student zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy. Posiada wiedzę z zakresu oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia człowieka. Zna podstawy teoretyczne planowania ilościowych i jakościowych jadłospisów w zdrowiu i chorobie.	Tygodniowy jadłospis dekadowy dla pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej	
EU3	Student potrafi szanować prawa pensjonariuszy, w tym prawo do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Ocena stanu odżywienia pensjonariuszy – studium przypadku. Planowanie dekadowych jadłospisów dla pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej.	
EU4	Student ma świadomość sumiennego, aktywnego u udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doskonalenia i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki. Sprawnie komunikuje się z pensjonariuszami domu pomocy społecznej.	Zespołowe opracowywanie poszczególnych prac zaliczeniowych w trakcie realizacji praktyki.	
Ocena końcowa *			

Opinia o praktykantce/-cie:.....
.....
data i podpis Opiekuna Praktyk Zawodowych
.....**Na podstawie opinii zakładowego opiekuna praktyk oraz po przeprowadzonej kontroli wystawiam ocenę:**.....
data i podpis Uczelnianego Opiekuna Praktyk Zawodowych

* Ocena końcowa, określana jest według zasad zawartych w karcie przedmiotu, jest średnią arytmetyczną ocen poszczególnych efektów kształcenia, zgodnie z następującą skalą:

powyżej 4,75	bardzo dobry	(5,0)
4,25 - 4,74	dobry plus	(4,5)
3,75 - 4,24	dobry	(4,0)
3,25 - 3,74	dostateczny plus	(3,5)
2,75 - 3,24	dostateczny	(3,0)
poniżej 2,75	niedostateczny	(2,0)

Student z zawodowej praktyki: Praktyka w Domu Pomocy Społecznej otrzymuje ocenę:

Efekt uczenia się 1	
5,0 (bardzo dobry)	Struktura organizacyjna dla przykładowego Domu Opieki Społecznej, zaplanowanie zadań dietyki w placówce, przykładowa dokumentacja działu żywienia.
4,5 (dobry plus)	Prawidłowo i samodzielnie przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce, aktywnie i z zaangażowaniem współpracuje z zespołem terapeutycznym. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu.
4,0 (dobry)	Prawidłowo przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu.
3,5 (dostateczny plus)	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce w stopniu podstawowym. Wykazuje chęć współpracy z zespołem terapeutycznym. Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.
3,0 (dostateczny)	Nie zna w pełni organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce. Mało aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym. Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.
2,0 (niedostateczny)	Nie zna organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce. Często wykazuje brak aktywności we współpracy z zespołem terapeutycznym. Rzadko przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.
Efekt uczenia się 2	
5,0 (bardzo dobry)	Zna wszystkie zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych. Bezbłędnie i samodzielnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Bezbłędnie umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.
4,5 (dobry plus)	Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Prawidłowo dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie bezbłędnie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.
4,0 (dobry)	Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Poprawnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.
3,5 (dostateczny plus)	Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po niewielkim ukierunkowaniu. Popelnia niewielkie błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.
3,0 (dostateczny)	Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po ukierunkowaniu. Popelnia błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.
2,0 (niedostateczny)	Nie zna podstawowych zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje z licznymi błędami. Nie umie samodzielnie zaplanować ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.
Efekt uczenia się 3	
5,0 (bardzo dobry)	Każdorazowo przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę pełną empatii i zrozumienia.
4,5 (dobry plus)	Zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną.
4,0 (dobry)	Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną.
3,5 (dostateczny plus)	Przeważnie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
3,0 (dostateczny)	Nie zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
2,0 (niedostateczny)	Nie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
Efekt uczenia się 4	
5,0 (bardzo dobry)	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietyki. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Permanently wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
4,5 (dobry plus)	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietyki. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych.

	Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
4,0 (dobry)	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
3,5 (dostateczny plus)	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.
3,0 (dostateczny)	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.
2,0 (niedostateczny)	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny