

Regulamin organizacji i zaliczania praktyk
na kierunku dietetyka I stopnia
w Wyższej Szkole Rehabilitacji z siedzibą w Warszawie

§1
PRZEPISY OGÓLNE

1. Praktyka zawodowa ma charakter obowiązkowy.
2. Podstawą prawną praktyk zawodowych jest rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów.
3. Praktyka zawodowa stanowi integralną część planu studiów.
4. Plan studiów określa rodzaj praktyki, czas trwania oraz rok studiów, na którym praktyka powinna być realizowana.
5. Praktykom zawodowym przypisuje się punkty ECTS zgodnie z programem studiów.
6. Szczegółowe efekty oraz realizowane treści określają karty praktyk (Załącznik nr 1-7).
7. Z tytułu odbywania praktyk Student nie otrzymuje ekwiwalentu pieniężnego.

§2
CEL PRAKTYK

1. Podstawowym celem praktyk zawodowych jest praktyczne przygotowanie Studenta do przyszłej pracy zawodowej.
2. Praktyki zawodowe mają na celu:
 - 1) Przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej poprzez rozwinięcie i praktyczne zastosowanie nabytych w czasie studiów umiejętności i wiedzy,
 - 2) Pozyskanie doświadczeń i kształcenie umiejętności specyficznych dla kierunku "dietetyka",
 - 3) Poznanie indywidualnych predyspozycji studenta pozwalających na bardziej świadomy wybór przyszłej kariery zawodowej,
 - 4) Zdobycie doświadczenia w zespołowym i samodzielnym wykonywaniu obowiązków zawodowych,
 - 5) Doskonalenie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywania realnych problemów zawodowych.

§3
WYMIAR I MIEJSCE REALIZACJI PRAKTYK

1. Praktyka wstępna w szpitalu - 145 godzin, 4 pkt ECTS.
2. Praktyka w domu opieki społecznej – 100 godzin, 3 pkt ECTS.
3. Praktyka z technologii potraw – 100 godzin, 3 pkt ECTS.
4. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu –180 godzin, 5 pkt ECTS.
5. Praktyka w szpitalu dziecięcym – 145 godzin, 4 pkt ECTS.

6. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych – 145 godzin, 4 pkt ECTS.
7. Praktyka w szpitalu dla dorosłych – 145 godzin, 4 pkt ECTS; miejsce realizacji praktyk oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia.

§4

OBOWIĄZKI STUDENTA

1. Student zobowiązany jest do godnego reprezentowania Uczelni.
2. Student zobowiązany jest traktować z szacunkiem pracowników i mienie zakładu.
3. Student zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), aktualne ubezpieczenie OC (odpowiedzialności cywilnej).
4. Student zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzonej aktualnymi wynikami badań (we własnym zakresie).
5. Student zobowiązany jest do punktualności.
6. Student zobowiązany jest do przestrzegania wymaganych przez zakład klauzul ochrony tajemnicy służbowej i danego chorego.
7. Student zobowiązany jest posiadać:
 - 1) własną odzież roboczo-ochronną: biały fartuch lekarski, obuwie zmienne,
 - 2) identyfikator (do pobrania w Dziekanacie)
 - 3) kartę praktyk (do pobrania na stronie internetowej: www.strefastudenta.wsr.edu.pl)
 - 4) zaświadczenie od lekarza o braku przeciwwskazań do odbywania praktyk zawodowych (we własnym zakresie).
8. Student zobowiązany jest do zaliczenia praktyk zgodnie z kolejnością określoną w planie studiów. Ukończenie i zaliczenie danej praktyki warunkuje dopuszczeniem do kolejnej (warunkowość praktyk).
9. Student zobowiązany jest sumiennie i rzetelnie wypełniać karty praktyk.

§ 5

NADZÓR ORGANIZACYJNY I MERYTORYCZNY

1. Za całokształt zagadnień związanych z organizacją i przebiegiem praktyk odpowiedzialny jest Koordynator praktyk.
2. Koordynator praktyk informuje studentów o miejscach praktyk, zadaniach i prawach praktykanta oraz przedstawia program praktyki.
3. Koordynator praktyk sprawuje nadzór merytoryczny i dydaktyczny nad przebiegiem praktyk.
4. Koordynator praktyk ma prawo hospitować zakłady, w których odbywają się zajęcia. Z hospitacji praktyk zawodowych sporządzane są sprawozdania.
5. Obowiązkiem Koordynatora praktyk jest przeprowadzanie ankiet ewaluacyjnych dotyczących procesu kształcenia na praktykach zawodowych.

§ 6

ZASADY ODBYWANIA PRAKTYKI I JEJ ZALICZENIA

1. Podstawą odbywania praktyki jest umowa o praktykę z zakładem, w którym praktyka będzie organizowana.
2. Student ma prawo wyboru miejsca odbywania praktyk spośród placówek zaproponowanych przez Uczelnię.
3. Student ma prawo odbyć praktykę w miejscu spoza listy zaproponowanej przez Uczelnię, po zaaprobowaniu danej placówki przez Koordynatora praktyk oraz pod warunkiem, że odbycie w nim praktyk nie pociąga za sobą skutków finansowych.
4. Zgodnie z wyrażoną zgodą studenci otrzymują indywidualne skierowania na praktykę wraz z porozumieniem (2egz.) zawierającym pomiędzy Uczelnią a Placówką.
5. Student otrzymuje imienne skierowanie na praktyki podpisane przez Dziekana.
6. Student realizuje praktyki z uwzględnieniem harmonogramu pracy danego zakładu.
7. Zaliczenie praktyki odnotowywane jest w karcie okresowych osiągnięć studenta i karcie praktyk.
8. Student wypełnia sprawozdanie z praktyk. Po odbyciu praktyki, opiekun praktyk ze strony placówki, dokonuje zaliczenia praktyki. Potwierdzenie odbycia praktyki i osiągnięcie wymaganych efektów kształcenia w karcie praktyk stanowi warunek zaliczenia praktyki wakacyjnej przez Koordynatora praktyk.

§7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Przepisy niniejszego Regulaminu praktyk obowiązują studentów rozpoczynających kształcenie od 1.10.2019r. na kierunku dietetyka I stopnia w Wyższej Szkole Rehabilitacji z siedzibą w Warszawie.
2. Kwestie szczegółowe, które mogą wyniknąć w trakcie funkcjonowania niniejszego Regulaminu praktyk i nie zostały w nim zawarte mogą zostać uregulowane innymi przepisami.
3. W sprawach spornych, nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyzję podejmuje Rektor Wyższej Szkoły Rehabilitacji, jako przełożony wszystkich Studentów.
4. Każdy Student przed przystąpieniem do praktyk zawodowych ma obowiązek do zapoznania się z niniejszym Regulaminem praktyk.

Karta praktyk – praktyka wstępna w szpitalu - realizowana po 2 semestrze studiów

Wymiar praktyki – 145 godzin

Imię i nazwisko studenta, nr albumu

I - Miejsce praktyk – nazwa i adres instytucji – pieczęćka

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

II - Czas trwania praktyk:

III - Opiekun praktyk:

IV - Treści programowe:

- 1) poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakter działalności placówki (szpitala, oddziału, poradni, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek);
- 2) zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówek oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki;
- 3) charakterystykę szczegółową prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, programów komputerowych itp.);
- 4) poznanie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny;
- 5) poznanie organizacji żywienia zbiorowego w danej placówce;
- 6) pomoc w przygotowywaniu posiłków;
- 7) udział w przygotowywaniu posiłków;
- 8) udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków;
- 9) pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę;
- 10) edukowanie żywieniowe pacjentów;
- 11) zapoznanie z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do placówki;
- 12) możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad terapeutycznych;
- 13) możliwość zapoznania z zaleceniami dietetycznymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy.

V – Wykaz czynności wykonanych przez studenta w ramach praktyk (wypełnia student)**Karta tygodniowa** – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

VI - Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

VII - Efekty kształcenia (opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne	
2.	student potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych	
3.	student komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą	
4.	student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw	
5.	student potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe	
6.	student potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	
7.	student potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data.....
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk**Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk****w Wyższej Szkole Rehabilitacji****Zaliczam praktyki na 2 semestrze**.....
Data.....
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk

Karta praktyk – praktyka w domu opieki społecznej - realizowana w 3 semestrze studiów
Wymiar praktyki – 100 godzin

Imię i nazwisko studenta, nr albumu

I - Miejsce praktyk – nazwa i adres instytucji – pieczęć

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

II - Czas trwania praktyk:

III - Opiekun praktyk:

IV - Treści programowe:

- 1) zapoznanie z funkcjonowaniem domu opieki społecznej;
- 2) przestrzeganie przepisów BHP w placówce;
- 3) poznanie problemów osób pozostających pod opieką domu opieki społecznej;
- 4) poznanie pracy działu żywienia;
- 5) udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów;
- 6) zapoznanie z pracą kuchni;
- 7) udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
- 8) pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia.

V – Wykaz czynności wykonanych przez studenta w ramach praktyk (wypełnia student)**Karta tygodniowa** – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

Karta tygodniowa – tydzień od do

Data zajęć	Wyszczególnienie zajęć – wykonane czynności praktyczne	Nabyte umiejętności (w związku z wykonaną czynnością)

VI - Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

VII - Efekty kształcenia (opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej	
2.	student potrafi dokonywać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach	
3.	student umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka	
4.	student potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw	
5.	student potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe	
6.	student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....

Data

.....

Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk
w Wyższej Szkole Rehabilitacji

Zaliczam praktyki na 3 semestrze

.....

Data

.....

Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk