

WYŻSZA SZKOŁA BEZPIECZEŃSTWA
z siedzibą w Poznaniu



AKCEPTUJĘ
DZIEKAN

.....
(pieczęć data i podpis)

SYLABUS PRZEDMIOTU:

Nazwa przedmiotu:	Praktyka zawodowa													
Kod przedmiotu:														
Charakter przedmiotu:	obowiązkowy													
Wydział:														
Kierunek:	Bezpieczeństwo Zdrowotne													
Poziom kształcenia:	Studia I stopnia													
Specjalność:	Psychodietetyka - trener personalny													
Semestr realizacji przedmiotu:	VI													
Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Forma studiów													
	Stacjonarne						Niestacjonarne							
	Forma zajęć													
	Praktyka zawodowa						Praktyka zawodowa							
	BK					N	Σ	BK					N	Σ
	W	C		K	W			C		K				
		S	T			S	T							
Semestr VI	0	6	0	6	108	120	0	6	0	6	108	120		

Efekty uczenia się:	Symbol (odniesienie do) EPK/EKK/ESK¹	Sposób weryfikacji efektów uczenia się (forma zaliczeń)
Umiejętności²:		
1	Potrąfi stosować różnorodne techniki, narzędzia i aparatury badawcze oraz metody, procedury (także w ujęciu prawnym) i specjalistyczne umiejętności do realizacji zadań praktycznych związanych z zakresem psychodietetyki i treningu personalnego	S_U02 Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk

¹ EPK/EKK/ESK – efekty podstawowe uczenia się/efekty kierunkowe uczenia się /efekty specjalnościowe uczenia się (w zależności od semestru, na którym prowadzony jest przedmiot)

² W odniesieniu do praktyk zawodowych w sylabusie nie ujmuje się efektów uczenia się z zakresu wiedzy.

2	Umie wykorzystać umiejętności badawcze oraz analityczne w celu sformułowania wniosków, opracowania i zaprezentowania wyników (także z wykorzystaniem ICT) oraz wskazywać kierunki dalszych badań w zakresie problematyki psychodietetyki i treningu personalnego	S_U03	Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk
3	Potrafi asystować i pomagać we wszystkich działaniach związanych z różnymi stanowiskami powiązanych z zadaniami dotyczącymi opracowywania zachowań prozdrowotnych m.in. w ramach opracowywania diet i stylów odżywiania oraz form treningu indywidualnego i zdrowotnego (również w aspekcie ćwiczeń fizycznych) oraz profilaktyki zdrowotnej	S_U15	Zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie weryfikacji osiągnięcia efektu uczenia się zawartej w etapowej karcie przebiegu praktyk

Kompetencje społeczne:

1	Jest gotowy do pracy w grupie oraz do zarządzania grupą w kontekście zadań powiązanych z psychodietetyką, także podczas realizacji projektów społecznych, prozdrowotnych, informacyjnych	S_K05	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk
2	Jest gotowy do wejścia w role zawodowe w organizacjach tworzących potencjalny teren aktywności zawodowej, związanych z problematyką bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz konsekwentnie projektuje i realizuje działania z zakresu bezpieczeństwa	S_K06	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk
	praktycznego wykorzystywania umiejętności przedsiębiorczych, inicjonowania działań na rzecz interesu publicznego, w zakresie działań związanych z psychodietetyką oraz treningiem personalnym	S_K08	Udział w dyskusjach i konsultacjach podczas praktyk S_K08

Metody dydaktyczne:

Realizowanie zadań powierzonych przez opiekuna praktyk z ramienia instytucji
Praca indywidualna i w grupach, dyskusje, analizy sytuacji rzeczywistych oraz dokumentacji
Konsultacje

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Kierunek studiów: BEZPIECZEŃSTWO NARODOWE

Specjalność: PSYCHODIETETYKA - TRENER PERSONALNY

Studia: STACJONARNE/ NIESTACJONARNE

Ćwiczenia praktyczne:

Ćwiczenia realizowane w sali (C/S):

1	<p>Ćwiczenie 1: Zasady realizacji praktyk podstawowe regulacje</p> <p>Zagadnienie 1: Omówienie terminarza praktyk</p> <ul style="list-style-type: none"> - termin złożenia wniosku z wyborem formy realizacji praktyk, omówienie dokumentów wymaganych przy złożeniu wniosku - termin odpowiedzi na wniosek, omówienie sposobów przekazywania informacji i zasad przygotowania dokumentów dotyczących praktyk - termin realizacji praktyk, omówienie czasu trwania praktyk, wymiaru godzinowego, sposobu organizacji czasu realizacji praktyk - termin rozliczenia praktyk, omówienie zasad zaliczenia praktyk, terminów zaliczenia <p>Zagadnienie 2: Omówienie Regulaminu praktyk</p>	2	2
---	--	---	---

	- omówienie zasad realizacji praktyk na poszczególnych semestrach studiów - omówienie dokumentacji potwierdzającej zrealizowanie praktyk zawodowych, omówienie Etapowej karty przebiegu praktyki zawodowej Zagadnienie 3: Przedstawienie sylabusu praktyk		
2	Ćwiczenie 2: Instruktaż z zakresu prowadzenia dokumentacji praktyk studenckich Zagadnienie 1: Omówienie pojęcia efektu kształcenia i sposobów osiągania efektów kształcenia w czasie praktyk zawodowych Zagadnienie 2: Instruktaż uzupełniania Etapowej karty przebiegu praktyk zawodowych, informacja o potencjalnych zadaniach realizowanych w trakcie realizacji praktyk Zagadnienie 3: Przedstawienie przykładowych dokumentacji potwierdzających zrealizowane praktyki	2	2
3	Ćwiczenie 3: Weryfikacja Etapowych kart przebiegu praktyk zawodowych Zagadnienie 1: Indywidualna weryfikacja gotowych Etapowych kart przebiegu praktyki zawodowej. Zagadnienie 2: Omówienie najczęściej występujących błędów i sposobów im przeciwdziałania.	2	2
RAZEM		6	6

ORGANIZACJA PRAKTYKI

1. Praktyka zawodowa na kierunku bezpieczeństwo zdrowotne, specjalność *Psychodietetyka – trener personalny* realizowana jest na IV, V oraz VI semestrze studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.
2. Studenci po V semestrze odbywają praktykę zawodową w wymiarze 4 tygodni – 27 godzin tygodniowo. Praktyka może być realizowana w trybie śródrocznym lub w trybie ciągłym, a jej zakończenie winno nastąpić najpóźniej do końca V semestru studiów. Dzienna i tygodniowa liczba realizowanych godzin praktyki może być elastyczna zgodnie z wewnętrznymi ustaleniami czy możliwościami placówki przyjmującej studenta, jednak w sumie musi ona wynosić 108 godzin w semestrze.
3. Do liczby godzin praktyki nie wlicza się czasu przeznaczonego przez studenta na niezbędne przygotowanie się do zajęć w danej placówce.
4. Podstawą podjęcia praktyki jest skierowanie z Uczelni.
5. Praktyka może być realizowana w placówkach o całodobowym trybie pracy, fakt ten jednak nie powoduje możliwości odpowiedniego skrócenia planowego wymiaru czasu praktyki.
6. Wskazane jest, aby praktyka odbywała się pod kierownictwem opiekuna (pracownika) posiadającego wyższe wykształcenie oraz pełne kwalifikacje wymagane na danym stanowisku. Zakładowy opiekun praktyki udziela pomocy studentom w zależności od stopnia trudności realizowanych zadań i możliwości poszczególnych praktykantów.
7. Praktyka ma charakter czynny, tzn. że w szczególności hospitacje i tym podobne formy biernego udziału w zajęciach powinny stanowić nie więcej niż 25% ogólnego czasu praktyki.
8. TREŚCI PRAKTYKI
 - a) Zapoznanie się ze specyfiką placówki i jej funkcjonowaniem w aspekcie formalnoprawnym i merytorycznym.
 - b) Wchodzenie w role zawodowe w organizacjach tworzących potencjalny teren aktywności zawodowej absolwenta studiów.
 - c) Nabywanie wiedzy o warsztacie pracy na określonych stanowiskach, poprzez: ćwiczenie umiejętności dokonywania trafnych obserwacji, opanowywanie umiejętności przygotowywania materiałów do pracy (konspektów, scenariuszy, programów, planów), ćwiczenie umiejętności korzystania z dostępnych źródeł informacji i narzędzi, wykonywanie takich samych zadań, jakie wykonują osoby zatrudnione w danym miejscu.
 - d) Zdobycie praktycznych umiejętności związanych z zagadnieniem Psychodietetyki i treningu personalnego:
 - opracowywanie diet indywidualnych i stylów odżywiania
 - przygotowywanie programów treningu indywidualnego i zdrowotnego
 - uczestniczenie w tłumaczeniu technicznych aspektów przygotowanych programów.
 - asystowanie i pomoc we wszystkich działaniach dot. Psychodietetyki
 - przygotowaniem i prowadzeniem treningu indywidualnego
 - e) Poszerzenie wiedzy o własnych możliwościach, silnych i słabych stronach, a w związku z tym i szansach na rynku pracy.
 - f) Aktywny udział w bieżących, ważnych z punktu widzenia funkcjonowania placówki
9. Student prowadzi „Etapową kartę przebiegu praktyk zawodowych”.

MIEJSCE ODBYWANIA PRAKTYK		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Podmioty gospodarcze i organizacje pozarządowe zajmujące się dietetyką 2. Przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego, przestrzegające zasady zdrowego żywienia człowieka. 3. Gabinety psychologiczne, terapeutyczne pomagające osobom z problemami żywieniowymi. 4. Podmioty typu fitness 5. Inne organizacje, placówki czy zakłady pracy, których profil działania jest zbliżony do zakresu specjalności studiów - w uzgodnieniu z opiekunem praktyk 		
ZADANIA ZAKŁADU PRACY		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyznaczenie zakładowego opiekuna praktyk. 2. Ustalenie szczegółowego planu praktyki. 3. Umożliwienie studentowi podjęcia czynności określonych w „Celach praktyk” i ich kontrolowanie. 4. Omawianie ze studentami wykonywanych przez nich zadań. 5. Sprawowanie nadzoru nad wykonywaniem planu praktyki oraz udzielanie pomocy w przygotowaniu i realizacji zajęć przez studentów. 6. Zaliczenie praktyki w formie opinii z oceną oraz wpisem do „Etapowej karty przebiegu praktyk zawodowych”. 		
Forma zaliczenia przedmiotu:		ZALICZENIE Z OCENĄ
Warunki zaliczenia praktyki:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przeprowadzenie rozmowy ze specjalistą ds. praktyk i wspólne ustalenie planu praktyki (zadania do wykonania, metody realizacji, terminarz, uwagi) . 2. Zapoznanie się z miejscem odbywania praktyki. 3. Przeprowadzenie wywiadu z dyrektorem/ kierownikiem placówki nt. podstawowych celów, zadań, planów pracy, programów realizowanych przedsięwzięć. 4. Po uzyskaniu zgody ze strony opiekuna – udział w zebraniach, naradach. 5. Zapoznanie się z formami współdziałania wybranej placówki z innymi instytucjami. 6. Realizowanie zadań powierzonych przez opiekuna praktyk z ramienia instytucji. 7. W zależności od typu placówki wskazane jest by student pracował z podopiecznymi placówki pod okiem opiekuna praktyk. 	
Literatura wspomagająca odbywanie praktyki zawodowej:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010. 2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 3. Gronowska-Senger A., Zarys oceny żywienia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009. 4. Karczewski J. K. (red.), Higiena, Czelej, Lublin 2002. 5. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007. 6. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2009. 7. Krawczyński M. (red.), Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie, Help-Med, Kraków 2008. 		
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)		
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]	
	S	N
Udział w praktykach zawodowych	108	108
udział w ćwiczeniach praktycznych realizowanych w sali (S)	6	6
konsultacje, instruktaże, narady, seminaria, egzaminy, zaliczenia	6	6
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	120	120
Punkty ECTS za przedmiot:	4	4
Uwagi:		