Szakmai gyakorlat tájékoztató

Táplálkozástudományi MSc nappali és levelező tagozatos hallgatók részére

A Szakmai gyakorlat célja

A szakmai gyakorlat célja az elsajátított táplálkozástudományi ismeretek és módszerek gyakorlati alkalmazásának előkészítése. A Hallgatók a fogadó intézménynél megismerkednek az ott folyó szakmai munkával, aktívan bekapcsolódnak a napi munkavégzésbe A szakmai gyakorlat során kompetenciaszintnek megfelelő feladatokat kapnak egy szakmai mentor iránymutatása mellett.
A szakmai gyakorlat során a hallgató mélyebb betekintést nyer a táplálkozástudomány kutatási és problémaelemzési módszereibe, miközben gyakorlati tapasztalatokat szerez egy adott élelmiszeripari, vagy egyéb táplálkozástudománnyal kapcsolatos környezetben.

Például egy rehabilitációs kórház esetében a betegek körében a tápláltsági állapottal kapcsolatos kihívások esetén konkrét adatgyűjtést, elemzést és visszacsatolást végezhet, amely lehetőséget nyújt számára az elméletben tanult módszerek valós körülmények közötti alkalmazására. Ezáltal a gyakorlat segít a tudás integrálásában, az összefüggések felismerésében és a gyakorlati kutatói készségek fejlesztésében, amelyeket a későbbiekben önállóan is alkalmazhat gyakorló táplálkozástudományi szakemberként vagy kutatóként.

A hallgató képessé válik a testösszetétel monitorozására és értékelésére, a tápláltsági állapot felmérésére, az alultápláltság mérésére, a táplálkozástudomány képviseletére.
A gyakorlat lehetőséget teremt a hallgató számára, hogy olyan különböző szereplőkkel – például betegekkel, sportolókkal, élelmiszeripari szakmai partnerekkel és táplálkozástudományi szakemberekkel – lépjen kapcsolatba, akik eltérő perspektívát képviselnek a táplálkozástudomány területén. Az ilyen helyzetek elősegítik a hatékony kommunikációs készségek fejlesztését, miközben a hallgató megtanulja, hogyan építsen ki kölcsönös tiszteleten alapuló együttműködést a társszakmák képviselőivel. Az autonóm munkavégzés erősíti a szakmai önbizalmát, és megtanítja arra, hogyan alakítson ki olyan innovatív megoldásokat, amelyek javítják a táplálkozástudományi munkakör minőségét és hatékonyságát.

A Szakmai gyakorlat keretei

Időkeretek

A képzési időszak 4. félévében összefüggő 90 óra (intézményen kívüli összefüggő szakmai gyakorlat)**.**

Gyakorlóhelyek

A Széchenyi István Egyetem a szakmai gyakorlatok megfelelő színvonalának biztosítása érdekében számos intézménnyel kötött együttműködési megállapodást. A kijelölt

gyakorlóhelyeken szakképzett, tapasztalt mentorok támogatják a hallgatók munkáját: bevezetik őket az adott intézmény működésébe és szakmai gyakorlatába, kompetenciákhoz mérten feladatokat jelölnek ki számukra, valamint nyomon követik azok teljesítését.

A választható gyakorlóhelyek listáját a 3. félév szorgalmi időszaka közben tesszük elérhetővé a hallgatók számára. A hallgatók a listán szereplő intézmények közül választhatnak, majd az adott mentorral a megadott elérhetőségen felveszik a kapcsolatot, és egyeztetik a gyakorlat időbeosztását. A gyakorlat teljesítésének határideje: 4. félév szorgalmi időszakának nyolcadik hetéig.

Amennyiben a hallgató a listán szereplő intézmények egyikét sem szeretné választani valamilyen okból (pl. a lakóhelyétől/munkahelyétől nagyon távol találhatók), a hallgató számára megengedett, hogy más intézményben végezhesse el a gyakorlatot. Amennyiben a hallgató előzetes egyeztetése alapján az általa kiválasztott intézményben a szakember vállalja a mentorálást, valamint a munkáltató hozzájárul a gyakorlat elvégzéséhez a hallgató jelzi ezt az oktatásszervezésnek, megadva a javasolt szakember és munkavállaló nevét és elérhetőségét. Ezután az oktatásszervezés felveszi a kapcsolatot az intézménnyel, és aláírják a szükséges megállapodást, ezután a gyakorlat megkezdhető.

Táplálkozástudomány tekintetében a szakmai gyakorlatoknak széles spektruma jöhet szóba, tekintettel a hallgató motivációjára és a gyakorlati helyek repertoárjára. Mindez azt jelenti, hogy gyakorlati hely lehet egy wellness szolgáltatásokat, testtömegcsökkentő programot vagy konzultációt nyújtó intézmény, csakúgy, mint egy élelmiszeripari terméket fejlesztő, gyártó, forgalmazó cég, vagy adott esetben táplálkozástudományi kutatásokat végző vállalat stb. A fogadó intézménynél a hallgatók megismerkednek a szakmai munkával, aktívan bekapcsolódnak a napi munkavégzésbe, saját projektmunka keretében önállóan oldanak meg, visznek végig projektfeladatokat.

A szakmai gyakorlat során nagy hangsúlyt kell fektetni a hallgatók:
- összehasonlító elemző képességének fejlesztésére (adatok, folyamatok, problémák),
- folyamatelemzési és tervezési képességeinek fejlesztésére, - vitakészségének fejlesztésére,
- önálló problémamegoldó képességének fejlesztésére,
- az önálló munkavégzés képességének fejlesztésére, - csoportmunkában való részvétel, megszervezésének és a konfliktusok kezelésének képességére,
- a döntés-előkészítés, önálló döntéshozatal és ehhez kapcsolódóan az egyéni felelősségvállalás fejlesztésére.
A hallgató a szakmai gyakorlat során projektmunkát készít, előrehaladásának ellenőrzése ennek prezentálásával történik.

A szakmai mentor feladatai

- A szakmai mentor feladata a gyakorlat kereteinek és körülményeinek biztosítása, a hallgatói készségnek megfelelő esetek és kliensek biztosítása. A mentor a gyakorlat során hallgatónként legalább 5 óra személyes szakmai konzultációt köteles biztosítani.
- A hallgató munkáját a szakmai gyakorlat vezetője értékeli szóban, visszajelzést ad a hallgató által végzett munkáról és tanácsokat ad annak javítására kiemelve az esetleges hiányosságokat és erősségeket.

- A mentor a gyakorlat során szerzett tapasztalatokra és a leadott anyagokra alapozva rövid (maximum egy oldal terjedelmű) írásos értékelést készít a hallgató munkájáról, valamint gyakorlati jegyjavaslatot tesz. Az értékelést saját e-mail címéről küldi meg a szupervízió tárgy tárgyfelelősének. Az értékeléshez szükséges szempontsor letölthető a honlapról (lásd: *„Értékelési szempontok mentorok számára”* dokumentum).
- A mentor a hallgató részére teljesítésigazolást állít ki.

A gyakorlati munkára vonatkozó követelmények

- Az intézményben dolgozó szakemberek munkájának megismerése.
- Az intézmény feladatainak, struktúrájának, működés módjának, profiljának, az ellátott betegeknek és a velük folytatott gyógyító tevékenység sajátosságainak megismerése.

A kapcsolattartás menete

A szakmai gyakorlat lebonyolításáért intézményi szinten a szakfelelős felel, a gyakorlóhelyek és az intézmény közti kapcsolattartás alapvetően írásban, e-mailen keresztül történik. A beszámolás módja a gyakorlóhely mentorának értékelése után *egy záró beszámoló készítése és egy prezentáció bemutatása.*

A szóbeli és írásos beszámolóra vonatkozó követelmények

- Az intézmény és működésének ismertetése, illetve értékelése.
- A végzett tevékenységek részletes ismertetése: beszámoló és prezentáció készítése
- A mentor értékelése.

Értékelés

A hallgató munkájának értékelése az alábbiak alapján történik:
- A mentor által javasolt gyakorlati jegy és értékelés.
- A hallgató által feltöltött írásos beszámoló.

A gyakorlat nem tekinthető teljesítettnek, amennyiben:
- a mentor a hallgató teljesítményét elégtelenre értékeli, és/vagy
- a hallgató nem tölti fel határidőre a beszámolót

A hallgatók értékelési szempontjai

Szakmai tudás és készségek:
o Mennyire ismerte és alkalmazta a területhez szükséges elméleti és gyakorlati tudást?
o Milyen szinten alkalmazta a megszerzett ismereteket a gyakorlat során?
o Milyen problémákat tudott önállóan megoldani?

Munkahelyi teljesítmény:
o Milyen minőségben végezte el a feladatokat?
o Betartotta-e a határidőket?
o A munka pontossága, precizitása és alaposssága.

Önállóság és kezdeményezőkészség:

o Mennyire volt képes önállóan dolgozni?
o Mutatott-e kezdeményezőkészséget és proaktivitást a feladatok elvégzésében?

Kommunikációs készségek:
o Milyen hatékonyan kommunikált a munkatársakkal, mentorokkal vagy vezetőkkel?
o Képes volt-e világosan és érthetően kifejezni a gondolatait, illetve megértette a kapott utasításokat?
Csapatmunka:
o Milyen mértékben tudott együtt dolgozni a csapatban?
o Hozzájárult-e a közös célok eléréséhez?
o Milyen volt a kapcsolat a munkatársakkal és a vezetőkkel?

Alkalmazkodóképesség:
o Mennyire volt rugalmas a munkakörnyezet változásaival szemben?
o Képes volt-e gyorsan alkalmazkodni az új feladatokhoz vagy helyzetekhez?

Fejlődés és tanulás:
o Mennyire mutatott fejlődést a gyakorlat alatt?
o Hogyan hasznosította a visszajelzéseket és hogyan próbálta fejleszteni magát?
Szakmai etika és felelősség:
o Mennyire tartotta be a szakmai normákat és etikai elveket?
o Megbízhatóan végezte el a rábízott feladatokat?
Szorgalom és elkötelezettség:
o Milyen mértékben volt elkötelezett a feladatai iránt?
o A munkája iránti szorgalom és lelkesedés szintje.
Önértékelés és visszajelzés kezelése:
o Képes volt-e kritikát elfogadni, és hogyan reagált rá?
Tudott-e önállóan értékelni saját munkáját, és keresett-e lehetőséget a fejlődésre?

Saját szervezésű gyakorlati hely kapcsán, az együttműködési szerződések megkötése kapcsán keresendő:

Név, beosztás, email cím.

Konkrét példa hallgatói feladatokra gyakorlóhellyel kapcsolatos szerződés megkötéshez:

A Hévízi Szent András Reumakórház és Gyógyfürdő zömmel az idősebb, mozgásszervi betegek ellátása kapcsán az elhízás kezelésébe, valamint a táplálkozási tanácsadásba és a testösszetétellel, tápláltsági állapottal kapcsolatos mérések, valamint a táplálkozástudományi kutatások kivitelezésébe, adatfelvételbe és rögzítésben tud a hallgatóknak tapasztalatot adni. A gyakorlóhely alkalmas arra, hogy a 90 órás gyakorlati időt a táplálkozástudományi mesterszak elvárásrendszerének megfelelő gyakorlati elemekkel ismertesse meg a hallgatókat.