

KIERUNKOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

kierunek: *Dietetyka*

Poziom kształcenia: Studia pierwszego stopnia

cykl kształcenia: 2023-2026

1. Przepisy dotyczące praktyk

Praktyki w zakładzie pracy organizowane są zgodnie z:

- ustawą - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz. U. z 2022 r. poz. 574 ze zm.),
- Regulaminem studiów Collegium Witelona Uczelnia Państwowa - Uchwała nr VI1/71 Senatu Collegium Witelona Uczelnia Państwowa z dnia 28 kwietnia 2022 r.
- Regulaminem praktyk zawodowych w Collegium Witelona Uczelnia Państwowa – Zarządzenie nr 14/23 Rektora Collegium Witelona Uczelnia Państwowa z dnia 16 lutego 2023r
- Kartą modułu kształcenia – praktyki zawodowe dla kierunku Dietetyka

2. Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa

Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej	
II	Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	
	Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 128	
	Punkty ECTS: 6	
	Miejsce praktyki zawodowej: szpital lub inny zakład opieki stacjonarnej	
	Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego	
	Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę	
	Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa	
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się
II	Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą szpitala, oraz z przepisami BHP, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym lub innym zakładzie opieki stacjonarnej.	Wiedza: Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.
	Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką.	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.
	Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.
	Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów.	
	Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego.	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego

		żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych. Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych. Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. Kompetencje społeczne: Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Semestr II	Rodzaj praktyki zawodowej	
	Praktyka w sekcji żywienia	
	Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 98	
	Punkty ECTS: 4	
	Miejsce praktyki zawodowej: sekcja żywienia	
	Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa	
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się
	Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania oraz organizacji pracy sekcji żywienia i bezpieczeństwa przygotowywania potraw	Wiedza: Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.
	Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego.	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.
	Zapoznanie studenta z technikami kulinarnymi produkcji potraw - udział studenta w przygotowaniu	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup

	posiłków w kuchni szpitalnej /oddziałowej / zakładzie opieki stacjonarnej. Poznanie organizacji zaopatrzenia magazynowanie żywności, produkcji potraw, ich wydawanie i rozdział. Zapoznanie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Student potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych. Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw. Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych. Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Kompetencje społeczne: Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
--	---	--

		Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej	
III	Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej	
	Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 98	
	Punkty ECTS: 5	
	Miejsce praktyki zawodowej: poradnia dietetyczna/ diabetologiczna	
	Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa	
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się
	Zapoznanie studenta ze specyfiką poradni diabetologicznej/dietetycznej - zasadami funkcjonowania i metodami pracy. Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy dietetyka. Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z praktyką odbywającą się w poradni.	Wiedza: Student wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni diabetologicznej/dietetycznej Student zna podstawowe metody w pracy poradni diabetologicznej/dietetycznej. Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. Student zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób cywilizacyjnych. Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Student potrafi prowadzić dokumentację pacjentów oraz obsługiwać programy komputerowe stosowane w zawodzie dietetyka. Student rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekana praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową w szerokim zakresie. Student potrafi ocenić stan odżywiania, sposób żywienia pacjenta/klienta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne.

		Student umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb. Student umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką. Kompetencje społeczne Student przestrzega zasad etyki zawodowej-Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka. Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy. Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.
Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej	
IV	Praktyka z technologii potraw	
	Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 21	
	Punkty ECTS: 1	
	Miejsce praktyki zawodowej: pracownia technologii gastronomicznej/placówka żywienia zbiorowego (kuchnia ogólna/dietetyczna, catering żywnościowy)	
	Forma realizacji praktyki: - pracownia technologii gastronomicznej: seminarium, wykład, laboratorium, zajęcia praktyczne - placówka – kuchnia ogólna/dietetyczna, catering żywnościowy: zajęcia praktyczne	
	Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego	
	Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę	
	Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa	
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się
	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi	Wiedza: Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności.

	procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności. Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych. Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania surowców i potraw oraz ich wpływem na jakość produktów spożywczych (z przepisami BHP, regulaminem obowiązującym w kuchni/pracowni gastronomicznej, z jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki). Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanych walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.	Student zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne. Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania. Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności. Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowania potraw. Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej. Umiejętności: Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach. Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw. Student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu. Kompetencje społeczne: Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i
--	--	---

		etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.																
IV	Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej																
		Praktyka w szpitalu dziecięcym																
		Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 105																
		Punkty ECTS: 5																
		Miejsce praktyki zawodowej: szpital dziecięcy																
		Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu dietetyki, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia niemowląt i dzieci, podstawy żywienia zbiorowego																
		Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę																
		Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę																
		<table><tr><th>Cele szczegółowe</th><th>Efekty uczenia się</th></tr><tr><td>Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania szpitala dziecięcego.</td><td>Wiedza: Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.</td></tr><tr><td>Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet, ich specyfiką oraz z zasadami doboru diet dla poszczególnych pacjentów oddziału dziecięcego.</td><td>Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.</td></tr><tr><td>Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.</td><td>Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.</td></tr><tr><td>Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów.</td><td>Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.</td></tr><tr><td>Obserwacja/przeprowadzanie oceny stanu odżywiania pacjentów oddziału dziecięcego – badania antropometryczne, wywiad żywieniowy.</td><td></td></tr><tr><td>Zapoznanie studenta z zasadami żywienia na oddziale dziecięcym – dystrybucją posiłków na oddziale.</td><td>Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.</td></tr><tr><td></td><td>Umiejętności:</td></tr></table>	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się	Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania szpitala dziecięcego.	Wiedza: Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.	Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet, ich specyfiką oraz z zasadami doboru diet dla poszczególnych pacjentów oddziału dziecięcego.	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów.	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	Obserwacja/przeprowadzanie oceny stanu odżywiania pacjentów oddziału dziecięcego – badania antropometryczne, wywiad żywieniowy.		Zapoznanie studenta z zasadami żywienia na oddziale dziecięcym – dystrybucją posiłków na oddziale.	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.		Umiejętności:
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się																
Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania szpitala dziecięcego.	Wiedza: Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.																	
Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet, ich specyfiką oraz z zasadami doboru diet dla poszczególnych pacjentów oddziału dziecięcego.	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.																	
Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.																	
Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów.	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.																	
Obserwacja/przeprowadzanie oceny stanu odżywiania pacjentów oddziału dziecięcego – badania antropometryczne, wywiad żywieniowy.																		
Zapoznanie studenta z zasadami żywienia na oddziale dziecięcym – dystrybucją posiłków na oddziale.	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.																	
	Umiejętności:																	

		Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego oraz jego opiekuna. Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych. Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych. Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. Kompetencje społeczne: Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń. Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej	
IV	Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych	
	Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 75 Punkty ECTS: 3	
	Miejsce praktyki zawodowej: placówka oświatowo-wychowawcza	
	Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu - dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia dzieci i młodzieży, norm żywienia, promocji prozdrowotnych zachowań	
	Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę	
	Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę	
	Cele szczegółowe	Efekty uczenia się
	Zapoznanie studenta z zasadami i organizacją żywienia w wybranej placówce oświatowo-wychowawczej.	Wiedza: Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży

	Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania placówki oświatowo-wychowawczej zwłaszcza w zakresie promocji zdrowych nawyków odżywiania. Zapoznanie studenta z zasadami przygotowania i prowadzenia edukacji żywieniowej w placówce oświatowo-wychowawczej.	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania. Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności. Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych. Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą dzieci i młodzieży. Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe. Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w wybranej placówce żywienia zbiorowego.
--	--	---

		Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny w pracy placówce. Student potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta/wychowanka. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. Kompetencje społeczne Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Dobro pacjenta/grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy
V	Semestr	Rodzaj praktyki zawodowej
		Praktyka w poradni gastroenterologicznej
		Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 75 Punkty ECTS: 3
		Miejsce praktyki zawodowej: poradnia gastroenterologiczna/oddział chirurgiczny ogólny
		Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia osób w starszym wieku
		Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę
		Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę
		Cele szczegółowe
		Efekty uczenia się
		Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania poradni gastroenterologicznej Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w poradni gastroenterologicznej Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie poradnictwa Wiedza: Student wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni gastroenterologicznej. Student zna podstawowe metody w pracy poradni gastroenterologicznej, zna zasady kwalifikacji pacjentów do badań gastroenterologicznych.

	dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego oraz w zaburzeniach metabolicznych. Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z pracą w poradni.	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. Student zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych. Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Student rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekuna praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię. Student potrafi prowadzić wybraną dokumentację pacjentów. Student potrafi komunikować się z pacjentem i prowadzić edukację żywieniową w zakresie chorób przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Student potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia pacjenta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne. Student umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb – wynikających z choroby przewodu pokarmowego lub zaburzeń metabolicznych. Student umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką. Kompetencje społeczne: Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej
--	--	--

		Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. Umiejętności: Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera pozyskiwać dane w oparciu o wybrane programy komputerowe. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych. Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych. Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. Kompetencje społeczne: Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń. Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
--	--	---

1. Metody kształcenia:

- wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem, opieką zakładowego opiekuna praktyk
- objaśnienie, dyskusja dydaktyczna i pogadanka
- obsługa podstawowym sprzętem w celu badania oceny stanu odżywienia
- praca ze źródłem drukowanym

- obserwacja działań placówki

2. Metody weryfikacji:

- obserwacja
- zaliczenie praktyczne na ocenę

3. Wymiar praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa – miejsce odbywania praktyki	Semestr	Liczba godzin w semestrze	ECTS
Szpital lub inny zakład opieki stacjonarnej	2	128	6
Sekcja żywienia	2	98	4
Poradnia dietetyczna/diabetologicznej	3	98	5
Pracownia Technologii Gastronomicznej	4	21	1
Szpital dziecięcy	4	105	5
Placówka oświatowo-wychowawcza	4	75	3
Poradnia gastroenterologiczna/Oddział Chirurgiczny Ogólny	5	75	3
Szpital dla dorosłych(oddział)	6	120	5
Łączny wymiar godzin		720	

Student w ciągu dnia może zrealizować nie więcej niż 8 godzin zegarowych (10 godzin dydaktycznych).

Praktyka zawodowa musi być zrealizowana i zaliczona przed końcem semestru, w którym zgodnie z programem studiów jest przewidziana.

Student, który w uzasadnionych przypadkach nie może zrealizować praktyki zawodowej w wyznaczonym terminie składa do dziekana wniosek o przesunięcie terminu jej realizacji wraz z uzasadnieniem. Odbywanie praktyki w innym terminie nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi.

Praktyki zawodowe są nieodpłatne. Studentowi nie przysługują ze strony Uczelni żadne świadczenia finansowe ani rzeczowe.

4. Miejsce odbywania praktyki końcowej

Wskazane powyżej – dla każdego modułu przewidzianego dla poszczególnych semestrów studiów.

Miejsce odbywania praktyki zgłaszane przez studenta indywidualnie zatwierdza Opiekun praktyk z Uczelni w karcie zgłoszenia praktyki zawodowej.

Wykaz placówek, w których studenci kierunku Dietetyka mogą odbywać praktykę zawodową zawiera załącznik nr 1.

W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym studentów z niepełnosprawnością student może poprosić o wsparcie opiekuna praktyk z Uczelni w wyborze zakładu pracy, w którym będzie realizował praktykę zawodową.

Szczegółowy harmonogram realizacji praktyk zawodowych z uwzględnieniem terminów oraz placówek przypisanych konkretnym osobom jest podawany do wiadomości studentów przez stronę internetową oraz bezpośrednio przez opiekuna praktyk na zorganizowanym spotkaniu.

Praktyka zawodowa musi być zrealizowana i zaliczona przed końcem semestru, w którym zgodnie z programem studiów jest przewidziana.

Indywidualny wybór miejsca praktyki zawodowej.

Student może wybrać miejsce odbywania praktyki zawodowej w zakładzie pracy spoza wskazanego wykazu, jeżeli profil działalności tego zakładu pracy jest zgodny z wymaganiami kierunkowego programu praktyk zawodowych,

- a. student pobiera ze strony internetowej Uczelni *kartę zgłoszenia praktyki zawodowej* (załącznik nr 1), w której wskazuje zakład pracy, termin odbycia praktyki zawodowej oraz dane zakładowego opiekuna praktyk,
- b. wypełnioną przez studenta *kartę zgłoszenia praktyki zawodowej*, student jest zobowiązany przedłożyć do podpisu w zakładzie pracy, w którym zostanie zrealizowana praktyka zawodowa,
- c. po uzyskaniu zgody zakładowego opiekuna praktyk, student wysyła drogą elektroniczną kartę zgłoszenia praktyki zawodowej wraz z ubezpieczeniem NNW do opiekuna praktyk z Uczelni celem uzyskania akceptacji, z zastrzeżeniem, że studenci kierunków, na których obowiązują aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych wraz z aktualnym wpisem lekarza oraz ubezpieczenie OC powinni je również złożyć,
- d. jeśli karta zgłoszenia praktyki zawodowej zostanie pozytywnie rozpatrzona, opiekun praktyk z Uczelni wysyła informację drogą elektroniczną do pracownika dziekanatu oraz do studenta,
- e. pracownik dziekanatu przygotowuje Umowę o praktykę zawodową (załącznik nr 2) i/lub Skierowanie na praktykę zawodową (załącznik nr 3) i wysyła do wskazanego przez studenta zakładu pracy,
- f. zgłoszenie praktyki zawodowej powinno nastąpić w terminie określonym w harmonogramie realizacji praktyk zawodowych ustalonym dla każdego kierunku studiów.
- g. dopuszcza się możliwość zawarcia umowy o praktykę zawodową według wzoru określonego przez zakład pracy po akceptacji ze strony Uczelni.

Studenci decydujący się na indywidualny wybór placówki, w której odbędą praktykę zawodową są zobowiązani do pisemnej deklaracji – (mail z podaniem pełnej nazwy placówki wraz z adresem) do uczelnianego opiekuna praktyk.

5. Obowiązki studenta przed rozpoczęciem praktyki zawodowej

Student na praktyce zobowiązany jest posiadać:

- a. ubezpieczenie od NNW poszerzone o ekspozycję zawodową,
- b. ubezpieczenie OC,
- c. aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych wraz z aktualnym wpisem lekarza,
- d. szczepienie ochronne przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B.

Kserokopie podanych powyżej dokumentów student powinien dostarczyć do opiekuna praktyk z uczelni (możliwe przesłanie skanu na adres mail podany przez opiekuna) celem uzyskania akceptacji w terminie określonym na spotkaniu informacyjnym.

6. Obowiązki studenta podczas realizacji praktyki zawodowej:

- a. zgłoszenie się w wyznaczonym terminie do miejsca ich odbywania,
- b. odbycie obowiązkowego szkolenia wymaganego przez placówkę warunkującego możliwość

- odbycia praktyki, a w szczególności szkolenia z zakresu BHP,
- c. stosowanie się do regulaminów i zarządzeń obowiązujących w miejscu odbywania praktyk,
 - d. przestrzeganie tajemnicy informacji objętych tajemnicą placówki,
 - e. stosowanie się do poleceń przełożonych,
 - f. przejawianie własnej aktywności w zdobywaniu wiedzy i umiejętności,
 - g. wykonywanie zadań określonych w programie praktyki oraz wyznaczonych przez opiekuna w placówce, w tym także prowadzenie dokumentacji,
 - h. niezwłoczne zawiadamianie opiekuna praktyki o nieobecności i jej przyczynach; każda nieobecność powinna być usprawiedliwiona zaświadczeniem lekarskim lub zdarzeniem losowym; każdą nieobecność na praktykach zawodowych należy odpracować; praktyka może być przedłużona o czas trwania usprawiedliwionej nieobecności,
 - i. zaopatrzenie się w odpowiedni strój ustalony przez Uczelnię i wymagany w placówkach, w których realizowane są praktyki zawodowe (umundurowanie, obuwie, identyfikator).

7. Wymagania do zaliczenia praktyki zawodowej:

- a) Złożenie **w ciągu tygodnia od zakończenia praktyki zawodowej** u uczelnianego opiekuna praktyk kompletu dokumentów:
 - Karta przebiegu praktyki zawodowej
 - Sprawozdanie z praktyki zawodowej – w sprawozdaniu student zamieszcza własne spostrzeżenia, uwagi, propozycje (część IV)

Wymogi edytorskie i ogólne do sprawozdania:

- 4-6 stron maszynopisu
- drukowany dwustronnie
- odstęp między wierszami 1,5
- czcionka 12 - Times New Roman
- zakaz wklejania zdjęć, struktur organizacyjnych, pism itd.

- b) Otrzymanie pozytywnej oceny z przebiegu praktyki zawodowej wystawionej przez zakład pracy
- c) Pozytywna ocena końcowa z praktyki zawodowej - opiekun praktyk z Uczelni sprawdza złożony komplet dokumentów, weryfikuje uzyskanie przez studenta zakładanych efektów uczenia się i wystawia ocenę końcową z praktyki zawodowej.
- d) Student nie otrzymuje zaliczenia praktyki zawodowej w wymaganym semestrze w sytuacji, gdy:
 - 1) nie otrzymał pozytywnej oceny z przebiegu praktyki zawodowej wystawionej przez zakład pracy,
 - 2) w określonym terminie nie dostarczył wszystkich dokumentów niezbędnych do zaliczenia praktyki zawodowej,
 - 3) został odwołany na wniosek zakładu pracy z praktyki zawodowej z powodu nieprzestrzegania regulaminu pracy, naruszenia zasad BHP lub dyscypliny pracy,
 - 4) zrezygnował z odbycia praktyki zawodowej bez powiadomienia Uczelni.
 - 5) Student, który nie zaliczył praktyki zawodowej może ubiegać się o jej powtórzenie na zasadach określonych w regulaminie studiów. Decyzję o terminie jej odbycia ustala dziekan.

8. Weryfikacja zakładanych efektów kształcenia

Na podstawie: dokumentów, rozmowy z opiekunem w instytucji, rozmowy ze studentem.

9. Zaliczenie na poczet praktyki zawodowej czynności wykonywanych przez studenta w szczególności w ramach zatrudnienia, stażu lub wolontariatu, jeżeli umożliwiły one uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów dla praktyk zawodowych

- a. Dziekan może zaliczyć studentowi jako praktykę zawodową wykonywaną przez niego pracę zarobkową lub inne formy aktywności, jeżeli wykonywane czynności umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się przypisanych do modułu praktyka zawodowa; za pracę zarobkową lub inne formy aktywności uznaje się: wykonywanie pracy na podstawie stosunku pracy/służby, umowy cywilnoprawnej, prowadzenie własnej działalności gospodarczej, w tym z udziałem innych osób, odbywanie staży zawodowych, wolontariat, długotrwałe szkolenia. W tym celu student składa stosowne podanie do dziekana (załącznik nr 4 Regulaminu) wraz z zakresem obowiązków potwierdzonym przez podmiot, w którym realizowane były te obowiązki, w terminie wskazanym w Harmonogramie realizacji praktyk zawodowych.
- b. Dziekan w ciągu dwóch tygodni od terminów wskazanych w Harmonogramie realizacji praktyk zawodowych rozpatruje złożone podania o zaliczeniu praktyki zawodowej, częściowym zaliczeniu praktyki zawodowej lub jej niezaliczeniu. O decyzji dziekana student zostanie powiadomiony poprzez e-mail.
- c. W przypadku negatywnego rozpatrzenia podania lub częściowego zaliczenia praktyki zawodowej, student jest zobowiązany do złożenia *karty zgłoszenia praktyki zawodowej* na zasadach ogólnych.

10. Konsultacje opiekuna praktyk

Student może skorzystać z konsultacji z opiekunem uczelnianym opiekunem praktyk z Uczelni w terminach określonych i podanych do wiadomości na spotkaniu informacyjnym.

Załącznik 1.

Wykaz placówek, w których studenci kierunku Dietetyka mogą odbywać praktykę zawodową:

Lp	Nazwa placówki
1.	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
2.	Poradnia Diabetologiczna przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
3.	Sekcja Żywienia Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
4.	Miejskie Centrum Zdrowia S.A. ul. M Skłodowskiej-Curie 54 (D-4) 59 – 301 Lubin
5.	Szpital św. Łukasza w Bolesławcu Ul. Jeleniogórska 4 59 – 700 Bolesławiec
6.	Dietetyk Kliniczny Patrycja Klimek ul. Kornela Makuszyńskiego 1 59-220 Legnica
7.	Gabinet Dietetyczny Evital Diet Ewa Popowicz

	ul. Wrocławska 29/lp. 59-220 Legnica
8.	Poradnia zdrowotna Harmonia Marta Dul ul. Wojska Polskiego 4/1 59-220 Legnica
9.	Miejskie Przedszkole nr 1 w Legnicy Al. Rzeczypospolitej 128 59-220 Legnica
10.	Miejskie Przedszkole nr 11 w Legnicy Ul. Krzemieniecka 1 59 – 220 Legnica
11.	Miejskie Przedszkole nr 14 w Legnicy ul. Kubusia Puchatka 2 59-220 Legnica
12.	Miejskie Przedszkole nr 18 w Legnicy ul. Leopolda Staffa 6 59-220 Legnica
13.	Miejskie Przedszkole nr 19 w Legnicy ul. Tatrzańska 11 59-220 Legnica
14.	PPH Korneliusz Okoń w Legnicy Ul. Jaworzyńska 261 59-220 Legnica
15.	Kawiarni Ratuszowa w Legnicy Ul. Rynek 39 59-220 Legnica