

# KIERUNKOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

kierunek: *Dietetyka*

cykl kształcenia: 2023-2026

## 1. Przepisy dotyczące praktyk zawodowych:

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 VII/97 Senatu Collegium Witelona Uczelnia Państwowa z dnia 19 kwietnia 2023 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	<b>Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 128h zegarowych (170h dydaktycznych)</b>	
	<b>Punkty ECTS: 5</b>	
	<b>Miejsce praktyki zawodowej: szpital lub inny zakład opieki stacjonarnej</b>	
	<b>Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego</b>	
	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa</b>	
	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
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.	<b>Wiedza:</b> 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.	

		<p><b>Umiejętności:</b></p> <p>Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.</p> <p>Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.</p> <p>Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.</p> <p>Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.</p> <p>Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p>
<b>Semestr</b>	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>	
	<b>Praktyka w sekcji żywienia</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 98h zegarowych (130h dydaktycznych)</b>	
	<b>Punkty ECTS: 4</b>	
	<b>Miejsce praktyki zawodowej: sekcja żywienia</b>	
	<b>Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa</b>	
<b>II</b>	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
	Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania oraz organizacji pracy sekcji żywienia i bezpieczeństwa przygotowywania potraw	<b>Wiedza:</b> 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 posiłków w kuchni szpitalnej /oddziałowej / zakładzie opieki stacjonarnej.	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

	<p>Poznanie organizacji zaopatrzenia magazynowanie żywności, produkcji potraw, ich wydawanie i rozdział.</p> <p>Zapoznanie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.</p>	<p>odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.</p> <p>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.</p> <p><b>Umiejętności:</b>  Student potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta.</p> <p>Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.</p> <p>Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.</p> <p>Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.</p> <p>Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.</p> <p>Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.</p> <p>Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b>  Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p> <p>Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>Posiada umiejętność stałego doształcania się.</p>
<b>Semestr</b>	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>	
	<b>Praktyka w poradni dietetycznej/poradni diabetologicznej</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 98h zegarowych (130h dydaktycznych)</b> <b>Punkty ECTS: 5</b>	

<b>Miejsce praktyki zawodowej: poradnia dietetyczna/ diabetologiczna</b>	
<b>Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa</b>	
<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
<p>III</p> <p>Zapoznanie studenta ze specyfiką poradni diabetologicznej/dietetycznej - zasadami funkcjonowania i metodami pracy.</p> <p>Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy dietetyka.</p> <p>Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z praktyką odbywającą się w poradni.</p>	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>Student wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni diabetologicznej/dietetycznej</p> <p>Student zna podstawowe metody w pracy poradni diabetologicznej/dietetycznej.</p> <p>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.</p> <p>Student zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób cywilizacyjnych.</p> <p>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.</p> <p><b>Umiejętności:</b></p> <p>Student potrafi prowadzić dokumentację pacjentów oraz obsługiwać programy komputerowe stosowane w zawodzie dietetyka.</p> <p>Student rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekana praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię.</p> <p>Student potrafi prowadzić edukację żywieniową w szerokim zakresie.</p> <p>Student potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia pacjenta/klienta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne.</p> <p>Student umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb.</p> <p>Student umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką.</p> <p><b>Kompetencje społeczne</b></p>

		<p>Student przestrzega zasad etyki zawodowej-Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.</p> <p>Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.</p> <p>Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.</p> <p>Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.</p>
<b>Semestr</b>	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>	
<b>IV</b>	<b>Praktyka z technologii potraw</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 22h i 30 min. zegarowych (30h dydaktycznych)</b>	
	<b>Punkty ECTS: 1</b>	
	<b>Miejsce praktyki zawodowej: pracownia technologii gastronomicznej/placówka żywienia zbiorowego (kuchnia ogólna/dietetyczna, catering żywnościowy)</b>	
	<b>Forma realizacji praktyki:</b> - pracownia technologii gastronomicznej: seminarium, wykład, laboratorium, zajęcia praktyczne - placówka – kuchnia ogólna/dietetyczna, catering żywnościowy: zajęcia praktyczne	
	<b>Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego</b>	
	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Cele szczegółowe i efekty uczenia się dla modułu praktyka zawodowa</b>	
	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności.	<b>Wiedza:</b> Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Student zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.
	Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych.	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.
	Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania	

	<p>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).</p> <p>Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanym walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.</p>	<p>Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.</p> <p>Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowania potraw.</p> <p>Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.</p> <p><b>Umiejętności:</b></p> <p>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 pożądanym właściwościach.</p> <p>Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.</p> <p>Student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.</p> <p>Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.</p> <p>Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.</p> <p>Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p>
--	---	---



		<p>Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b>  Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.</p> <p>Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.</p> <p>Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p>
IV	Semestr	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>
		<b>Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych</b>
		<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 75h zegarowych (100h dydaktycznych)</b>
		<b>Punkty ECTS: 2</b>
		<b>Miejsce praktyki zawodowej: placówka oświatowo-wychowawcza</b>
		<b>Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu - dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia dzieci i młodzieży, norm żywienia, promocji prozdrowotnych zachowań</b>
		<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>
		<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>
	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
	Zapoznanie studenta z zasadami i organizacją żywienia w wybranej placówce oświatowo-wychowawczej.	<b>Wiedza:</b> 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.	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.
	Zapoznanie studenta z zasadami przygotowania i prowadzenia edukacji żywieniowej w placówce oświatowo-wychowawczej.	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

		<p>odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.</p> <p>Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.</p> <p>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.</p> <p><b>Umiejętności:</b> Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>Student potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą dzieci i młodzieży.</p> <p>Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.</p> <p>Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.</p> <p>Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w wybranej placówce żywienia zbiorowego.</p> <p>Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny w pracy placówce.</p> <p>Student potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta/wychowanka. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.</p> <p><b>Kompetencje społeczne</b> Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p>
--	--	--

		<p>Dobro pacjenta/grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.</p> <p>Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy</p>
V	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>	
	<b>Praktyka w poradni gastroenterologicznej</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 56h i 15 min zegarowych (75h dydaktycznych)</b> <b>Punkty ECTS: 3</b>	
	<b>Miejsce praktyki zawodowej: poradnia gastroenterologiczna/oddział chirurgiczny ogólny</b>	
	<b>Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia osób w starszym wieku</b>	
	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
	<p>Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania poradni gastroenterologicznej</p> <p>Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w poradni gastroenterologicznej</p> <p>Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego oraz w zaburzeniach metabolicznych.</p> <p>Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z pracą w poradni.</p>	<p><b>Wiedza:</b> Student wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni gastroenterologicznej.</p> <p>Student zna podstawowe metody w pracy poradni gastroenterologicznej, zna zasady kwalifikacji pacjentów do badań gastroenterologicznych.</p> <p>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.</p> <p>Student zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych.</p> <p>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.</p>

		<p><b>Umiejętności:</b></p> <p>Student rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekuna praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię.</p> <p>Student potrafi prowadzić wybraną dokumentację pacjentów.</p> <p>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.</p> <p>Student umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb – wynikających z choroby przewodu pokarmowego lub zaburzeń metabolicznych.</p> <p>Student umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.</p> <p>Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.</p> <p>Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.</p>
<b>Semestr</b>	<b>Rodzaj praktyki zawodowej</b>	
	<b>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</b>	
	<b>Wymiar czasowy praktyki zawodowej: 90h zegarowych (120 godzin dydaktycznych)</b> <b>Punkty ECTS: 5</b>	
	<b>Miejsce praktyki zawodowej: szpital dla dorosłych - oddział</b>	
	<b>Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, edukacji żywieniowej, dietetyki praktycznej, żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, zaburzeniach metabolicznych, poradnictwa dietetycznego.</b>	

VI	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Forma zaliczenia: zaliczenie na ocenę</b>	
	<b>Cele szczegółowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
<p>Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą oraz z przepisami BHP, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym dla dorosłych.</p> <p>Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką.</p> <p>Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.</p> <p>Uczestnictwo/prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów dorosłych.</p> <p>Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia na oddziale.</p>	<p><b>Wiedza:</b></p> <p>Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.</p> <p>Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.</p> <p>Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Umiejętności:</b></p> <p>Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera pozyskiwać dane w oparciu o wybrane programy komputerowe.</p> <p>Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.</p> <p>Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.</p> <p>Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.</p> <p>Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.</p>	

		<p><b>Kompetencje społeczne:</b></p> <p>Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.</p> <p>Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.</p> <p>Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.</p> <p>Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</p>
--	--	---

### 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	170	5
Sekcja żywienia	2	130	4
Poradnia dietetyczna/diabetologicznej	3	130	5
Pracownia Technologii Gastronomicznej	4	30	1
Szpital dziecięcy	4	140	4
Placówka oświatowo-wychowawcza	4	100	2
Poradnia gastroenterologiczna/Oddział Chirurgiczny Ogólny	5	75	3
Szpital dla dorosłych(oddział)	6	120	5
<b>łącznie wymiar godzin</b>		<b>775</b>	

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 wnioski 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 księżeczki 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 zakładowym opiekunem praktyk, 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:**

<b>L.p.</b>	<b>Nazwa placówki</b>
<b>1.</b>	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
<b>2.</b>	Poradnia Diabetologiczna przy Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
<b>3.</b>	Sekcja Żywienia Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5 59-220 Legnica
<b>4.</b>	Miedziowe Centrum Zdrowia S.A. ul. M Skłodowskiej-Curie 54 (D-4) 59 – 301 Lubin
<b>5.</b>	Szpital św. Łukasza w Bolesławcu ul. Jeleniogórska 4 59 – 700 Bolesławiec
<b>6.</b>	Dietetyk Kliniczny Patrycja Klimek ul. Kornela Makuszyńskiego 1 59-220 Legnica
<b>7.</b>	Gabinet Dietetyczny E vital Diet Ewa Popowicz ul. Wrocławska 29/lp. 59-220 Legnica
<b>8.</b>	Poradnia zdrowotna Harmonia Marta Dul ul. Wojska Polskiego 4/1 59-220 Legnica
<b>9.</b>	Miejskie Przedszkole nr 1 w Legnicy Al. Rzeczypospolitej 128 59-220 Legnica
<b>10.</b>	Miejskie Przedszkole nr 11 w Legnicy Ul. Krzemieniecka 1 59 – 220 Legnica
<b>11.</b>	Miejskie Przedszkole nr 14 w Legnicy ul. Kubusia Puchatka 2 59-220 Legnica
<b>12.</b>	Miejskie Przedszkole nr 18 w Legnicy ul. Leopolda Staffa 6 59-220 Legnica
<b>13.</b>	Miejskie Przedszkole nr 19 w Legnicy ul. Tatrzańska 11 59-220 Legnica
<b>14.</b>	Pracownia Technologii Gastronomicznej Collegium Witelona ul. Sejmowa 5A 59-220 Legnica