

Załącznik do Decyzji nr 45/2022 Dyrektora Szkoły Zdrowia Publicznego
Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińskiego - Mazurskiego w Olsztynie
z dnia 22 grudnia 2022 r.



Program praktyk zawodowych
na studiach II stopnia na kierunku dietetyka

Opracowanie: dr n. med. Olga Bielan, dr inż. Małgorzata Kuśmierczyk

Podstawy prawne:

- 1) Regulamin studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, stanowiący załącznik do Uchwały Nr 528 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 25 czerwca 2019 roku
- 2) Uchwała Nr Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 października 2020 w sprawie zasad opracowywania programów studiów wyższych, studiów podyplomowych i innych form kształcenia oraz programów kształcenia w szkołach doktorskich
- 3) Zarządzenie Nr 35/2019 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 6 maja 2019 roku w sprawie zasad realizacji praktyk studenckich.

Informacje ogólne

Praktyki zawodowe są nieodłącznym elementem kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku o profilu praktycznym. Powinny trwać nie krócej niż 3 miesiące i mają na celu osiągnięcie efektów uczenia się założonych dla praktyk zawodowych.

Praktyki zawodowe odbywają się w placówkach prowadzących działalność leczniczą, placówkach zajmujących się świadczeniem usług w zakresie dietetyki.

Praktyki zawodowe realizowane są pod opieką osoby wykonującej zawód: dietetyka lub pokrewny np. technolog żywności ze specjalnością żywienie człowieka (zakładowego opiekuna praktyk).

Tryb odbywania i zaliczania studenckich praktyk zawodowych określa Regulamin Studiów, będący załącznikiem do Uchwały Nr 528 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dn. 25 czerwca 2019 r., rozdział VIII, § 25.

Podstawą do weryfikacji efektów kształcenia dla praktyk zawodowych jest Dzienniczek Praktyk Zawodowych dla Kierunku Dietetyka studia drugiego stopnia oraz załączniki do oceny poszczególnych rodzajów praktyk (karta praktyk).

Wszystkie wątpliwości i problemy związane z realizacją praktyk ostatecznie rozstrzyga Wicedyrektor SZP ds. studenckich i kształcenia.

Regulamin praktyk zawodowych

1. Praktyki zawodowe student odbywa w określonej placówce zgodnie z obowiązującym w danym roku akademickim planem i programem studiów.
2. Praktyki zawodowe są realizowane pod kierunkiem osoby prowadzącej praktykę, pracownika danej placówki - zwanego dalej zakładowym opiekunem praktyki.
3. Nadzór nad realizacją praktyk zawodowych w placówce kształcenia praktycznego sprawuje wyznaczona przez dyrektora placówki osoba w niej zatrudniona lub będąca właścicielem placówki.

4. Nadzór nad realizacją praktyk zawodowych na Kierunku Dietetyka w Uczelni sprawuje opiekun/koordynator praktyk powołany przez Dyrektora Szkoły Zdrowia Publicznego.

5. W stosunku do studenta, który nie zaliczył praktyki, stosuje się odpowiednio zapisy §31 ust.1 i §34 ust.2 pkt.2 Regulaminu studiów UWM w Olsztynie.

6. Obowiązkami studenta realizującego praktykę są:

- Przygotowanie teoretyczne zgodne z programem i założonymi celami kształcenia praktycznego.
- Doskonalenie praktycznych umiejętności zawodowych zgodnych z programem praktyki i wykazem umiejętności /kompetencji.
- Punktualne przychodzenie na zajęcia oraz realizacja zajęć w pełnym wymiarze godzin przewidzianym w planie nauczania. Spóźnienie/spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na praktykę zawodową.
- Systematyczne i aktywne uczestnictwo w określonych praktykach zawodowych.
- 100% frekwencja, usprawiedliwione będą tylko nieobecności uzasadnione i udokumentowane (zwolnienia lekarskie). Nieobecności należy odpracować w terminie uzgodnionym z zakładowym opiekunem praktyki.
- Estetyczny ubiór - odzież ochronna i obuwie zgodne z wymaganiami placówki;
- Zaliczenie umiejętności praktycznych w Dzienniczku Praktyk Zawodowych.
- Bezwzględny zakaz przynoszenia i używania telefonów komórkowych, aparatów fotograficznych, dyktafonów, w trakcie realizacji praktyki zawodowej w placówkach itp.
- Bezwzględny zakaz palenia tytoniu w miejscu realizacji praktyki zawodowej.
- Zapoznanie się i bezwzględne przestrzeganie zakładowego regulaminu pracy, na terenie podmiotu leczniczego lub innej placówki, w której odbywa się praktyka zawodowa oraz korzystanie z instrukcji i zarządzeń wewnętrznych danej jednostki organizacyjnej.
- Udział w szkoleniu BHP i bezwzględne przestrzeganie zasad BHP oraz zasad reżimu sanitarnego obowiązującego na terenie danego podmiotu leczniczego/placówki, w której odbywają się praktyki zawodowe.
- Zakaz opuszczania stanowiska pracy bez zgody zakładowego opiekuna praktyki.
- Przestrzeganie Praw Pacjenta a w szczególności zachowanie w tajemnicy informacji o pacjencie i jego rodzinie uzyskanych w trakcie kształcenia praktycznego w danym zakładzie.
- Dbanie o bezpieczeństwo pacjentów/klientów i ich rodzin.
- Przestrzeganie zasad kultury współżycia w stosunku do pacjentów/klientów i ich rodzin, personelu, opiekuna praktyk, koleżanek i kolegów.
- Dbanie o powierzony sprzęt i używanie go zgodnie z przeznaczeniem.
- Studentowi kategorycznie zabrania się wnoszenia z placówki kształcenia praktycznego materiałów i urządzeń nie będących jego własnością (działania powyższe będą każdorazowo zgłaszane do organów ścigania jako kradzież).
- Studentka ciężarna jest zobowiązana do poinformowania o fakcie zakładowego opiekuna praktyk oraz przedstawić zaświadczenie od lekarza specjalisty stwierdzające:

czas trwania ciąży oraz orzeczenie o możliwości odbywania zajęć. Studentka zobowiązana jest przedłożyć pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję odbycia praktyk zawodowych.

7. Student realizujący praktykę zawodową ma prawo do:

- Dobrze zorganizowanego procesu kształcenia, zgodnie z zasadami higieny pracy umysłowej i przepisów BHP.
- Warunków pobytu zapewniających bezpieczeństwo oraz poszanowanie godności osobistej.
- Życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym.
- Konsultacji i pomocy zakładowego i wydziałowego opiekuna praktyk.
- Sprawiedliwej, obiektywnej, jawnej i zgodnej z ustalonymi kryteriami oceny.
- Pomocy w przypadku trudności w kształtowaniu umiejętności praktycznych.
- Przerwy na posiłek (30 min.) w wyznaczonym przez opiekuna praktyki czasie i miejscu.
- Praktyki zawodowe odbywają się w systemie dziennym.
- Studenta obowiązuje 40 godzinny tydzień pracy (godziny dydaktyczne). 1 godzina dydaktyczna to 45 minut.

8. Jako praktyka zawodowa może być uznana praca zawodowa studenta wykonywana obecnie lub w przeszłości, a także staż, jeśli osiągnięte w ich wyniku efekty kształcenia odpowiadają założonym dla praktyki. Student, którego praca zawodowa jest zgodna z kierunkiem lub specjalnością kształcenia i programem praktyk, może ubiegać się o częściowe zaliczenie praktyk zawodowych. W celu potwierdzenia zgodności pracy zawodowej z obowiązującymi efektami kształcenia praktycznego student musi złożyć dokumenty potwierdzające zatrudnienie w zawodzie dietetyk w placówce, w której odbywać ma się praktyka oraz potwierdzenie jego kwalifikacji i zakres obowiązków wykonywanych w miejscu pracy zawodowej. Podanie o zaliczenie praktyki wraz z ww. dokumentami student składa za pośrednictwem dziekanatu do Wydziałowego Zespołu ds. Praktyk Zawodowych.

9. Dokumentacja praktyki zawodowej:

- Dzienniczek Praktyk Zawodowych (należy zdać nie później niż do wyznaczonego terminu zgodnie z harmonogramem ramowej organizacji studiów roku akademickiego).
- Potwierdzenie odbywanej praktyki w placówce (kopia umowy o realizację praktyki zawodowej).
- Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej student zobowiązany jest dostarczyć kierownikowi koordynatorowi praktyk zawodowych plan/ harmonogram realizowanej pr. zawodowej wg załączonego wzoru (zał. 5).
- Ankieta oceny miejsca realizacji praktyki zawodowej przez studenta.
- Brak zaliczenia praktyki zawodowej zgodnie z Regulaminem studiów UWM w Olsztynie skutkuje niezaliczeniem roku i skreśleniem z listy studentów.

10. Obowiązki zakładowego opiekuna/mentora praktyki zawodowej:

- Organizacja przebiegu praktyki w placówce.
- Nadzór nad przebiegiem praktyki studenta.
- Realizacja zadań określonych programem praktyki.
- Prowadzenie instruktażu i pokazu wykonywanych czynności dietetyka.

- Sprawdzenie umiejętności studenta w zakresie: stopnia osiągnięcia umiejętności zawodowych z uwzględnieniem form oceny (dyskusja, aktywność w trakcie praktyki, obserwacja wykonywanych czynności i postawy, poprawności i sprawności merytorycznej).
- Respektowanie praw studenta.
- Dbłość o prawidłowe relacje między personelem, studentami i opiekunem.
- Odpowiedzialność za wykonywane przez studenta czynności i zabiegi.
- Dokumentowanie przebiegu i zaliczenie praktyki zawodowej w Dzienniczku praktyk zawodowych, w którym należy potwierdzać osiągnięcie danego efektu/umiejętności studenta.
- Weryfikacja stopnia osiągnięcia umiejętności w zakresie postaw społecznych w oparciu o obserwację studentów, opinie kolegów, współpracowników oraz samoocenę studentów.

11. Opiekun zakładowy praktyki zawodowej ma prawo do:

- Egzekwowania przestrzegania regulaminu praktyk przez studentów.
- Decydowania w sytuacji naruszenia regulaminu i zasad obowiązujących w oddziale o dopuszczeniu lub nie do kontynuowania praktyki.
- Oceny i wydawania opinii na temat pracy studentów.
- Udzielania pochwał lub nagan, występowania do wydziałowego opiekuna/koordynatora praktyki zawodowej o wyróżnienie studenta.
- Wyznaczenie zastępcy do opieki i nadzoru nad studentem w porozumieniu z wydziałowym opiekunem/koordynatorem praktyki w wypadku własnej absencji.

Opiekun zakładowy praktyki nie może obciążać studentów dodatkową pracą poza określony wymiar godzin i zakres praktyki oraz zlecać inne prace, w których nie realizowany jest program praktyki zawodowej lub jest on pozbawiony opieki i nadzoru opiekuna praktyki.

Cele praktyk zawodowych

1. Celami praktyk zawodowych są:

- pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób dorosłych i dzieci w ujęciu indywidualnym oraz zbiorowym.
- wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania

w wyniku osiągnięcia poniższych efektów uczenia się.

2. Efekty uczenia osiąmane podczas realizacji praktyk zawodowych:

- W zakresie wiedzy - zna i rozumie:

1) KP7_WG4 - w pogłębionym stopniu metody, techniki i narzędzia służące: ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki i grup oraz sposoby diagnozowania zaburzeń i chorób

związanych z żywieniem, metody oceny skuteczności podejmowanych działań w zakresie związanym z zawodem;

2) KP7_WG5 - w pogłębionym zakresie zasady prowadzenia poradnictwa dietetycznego, w tym opracowywania diet, zaleceń żywieniowych, korzystania z norm i wytycznych, przekazywania informacji oraz skutecznej komunikacji z pacjentem/klientem;

3) KP7_WK2 - w sposób pogłębiony prawne, etyczne, ekonomiczne i organizacyjne uwarunkowania prowadzenia działalności zawodowej w obszarze dietetyki, w tym działalności gospodarczej

- W zakresie umiejętności – potrafi:

1) KP7_UW1 - identyfikować oraz rozwiązywać problemy zawodowe, w tym złożone i nietypowe problemy żywieniowe oraz zdrowotne osób indywidualnych i zbiorowości, wykorzystując przy tym zdobytą pogłębioną wiedzę, korzystając z odpowiednich źródeł informacji i krytycznie analizując dostępne dane;

2) KP7_UW3 - samodzielnie wdrażać i podejmować działania profilaktyczne, edukacyjne i terapeutyczne w odniesieniu do osób zdrowych i chorych o zróżnicowanych potrzebach;

3) KP7_UW4 - wykazać się zaawansowanymi umiejętnościami interpretacji wyników badań diagnostycznych laboratoryjnych oraz biegle posługiwać się metodami służącymi ocenie żywienia i stanu zdrowia osób indywidualnych i grup, a także rozpoznawać problemy zdrowotne w granicach związanych z zawodem;

4) KP7_UK1 - przekazywać wiedzę o zdrowiu i żywieniu zróżnicowanym odbiorcom oraz uczestniczyć w debatach i dyskusjach naukowych ze specjalistami z różnych dziedzin;

5) KP7_UO1 - pełnić rolę doradczą oraz uczestniczyć aktywnie w pracach zespołu wielospecjalistycznego obejmującego opieką pacjenta/klienta, w tym planować postępowanie dietetyczne, leczenie żywieniowe oraz dokonywać oceny stanu odżywienia;

6) KP7_UU1 - doskonalić kompetencje zawodowe, samodzielnie i odpowiedzialnie planować oraz dokonywać wyborów w zakresie samorozwoju zawodowego i naukowego oraz realizować go;

7) KP7_UU2 - realizować działania ukierunkowujące jednostki i grupy na podejmowanie zachowań prozdrowotnych i zdrowy styl życia;

- W zakresie kompetencji społecznych – jest gotów do:

1) KP7_KK1 - kierowania się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej w rozwiązywaniu problemów związanych z wykonywanym zawodem;

2) KP7_KK2 - krytycznej analizy własnych kompetencji oraz konsultowania się z innymi specjalistami lub do odsyłania do nich, w trosce o bezpieczeństwo zdrowia i życia pacjenta/klienta;

3) KP7_KR1 - profesjonalnego i odpowiedzialnego wykonywania zadań zawodowych, ma potrzebę rozwoju zawodowego i budowania etosu zawodu dietetyka;

4) KP7_KR2 - przestrzegania zasad etyki zawodowej i pełnienia ról społecznych w kształtowaniu poziomu zdrowotności społeczeństwa.

Plan przebiegu praktyk zawodowych

1. Wymiar praktyk zawodowych – 480 h.
2. Liczba przypisanych punktów ECTS -20.
3. Zasady i formy realizacji:

- Praktyka 1 - w poradni dietetycznej stacjonarnej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

- Praktyka 2 - w szpitalu pediatrycznym na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

- Praktyka 3 - w szpitalu dla dorosłych na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

- Praktyka 4 - w klubach sportowych, klubach fitness i innych placówkach sportowych współpracujących z dietetykiem; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

Rok studiów	Semestr	Rodzaj praktyk zawodowych	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Miejsce/sposób realizacji
I	I	W poradni dietetycznej	120	5	Poradnia dietetyczna
	II	W szpitalu pediatrycznym	120	5	Oddziały szpitalne, poradnie współpracujące z dietetykiem, poradnie dietetyczne szpitalne i specjalistyczne, szpitalny dział żywienia, kuchnia szpitalna
II	III	W szpitalu dla dorosłych	120	5	Oddziały szpitalne, poradnie współpracujące z dietetykiem, poradnie dietetyczne szpitalne i specjalistyczne, szpitalny dział żywienia, kuchnia szpitalna
		W zakresie dietetyki sportowej	120	5	Kluby sportowe, kluby fitness, inne placówki sportowe współpracujące z dietetykiem
Ogólna liczba godzin praktyk i punktów ECTS			480	20	

Kryteria oceny praktyk

1. W skład oceny za praktykę zawodową wchodzi:
 - ocena wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta,
 - samoocena studenta,
 - esej – opisujący spostrzeżenia i przemyślenia studenta na temat praktyk (objętość eseju 400-500 słów)

Oceną końcową zawodowej praktyki jest średnia arytmetyczna w/w ocen wystawiana przez koordynatora praktyki.

Przyjęta skala ocen wynosi od 2,0 do 5,0, gdzie:

2,0 – ocena niedostateczna

3,0 – ocena dostateczna

4,0 – ocena dobra

5,0 – ocena bardzo dobra.

Weryfikacja efektów uczenia się

Do weryfikacji efektów uczenia się służą poniższe załączniki (1-4) w postaci kart praktyk.

Załącznik 1. Praktyka 1

Praktyka w poradni dietetycznej

Liczba godzin: 120

Liczba punktów ECTS: 5

Efekty uczenia się:	Ocena opiekuna praktyk zawodowych		Samooceena studenta	
	Liczba punktów	Podpis opiekuna praktyk	Liczba punktów	Podpis studenta
Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)				
W1 -zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów/klientów (0-4 pkt.)				
Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)				
U1 -przeprowadzić wywiad żywieniowy (0-3 pkt.)				
U2 -ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia (0-3 pkt.)				
U3 -przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku (0-3 pkt.)				
U4 -udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia (0-3 pkt.)				
Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)				
K1 -wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych (0-3 pkt.)				
K2 -skutecznego komunikowania się z pacjentem/klientem (0-3 pkt.)				
K3 -brania odpowiedzialności za własne decyzje (0-3 pkt.)				
K4 -współpracy z innymi profesjonalistami (0-3 pkt.)				
Ogólna liczba punktów				

Ocena praktyki zawodowej (punktowa i słowna)

Lp.	Skala punktowa	Ocena
1.	28 - 25	5,0 (bardzo dobry)
2.	24- 21	4,5 (dobry plus)
3.	20 - 17	4,0 (dobry)
4.	16- 13	3,5 (dostateczny plus)
5.	12 - 9	3,0 (dostateczny)
6.	8 - 0	2,0 (niedostateczny)

Dodatkowe spostrzeżenia o przebiegu praktyki zawodowej studenta (opinia opiekuna z placówki):

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

pieczęć i podpis opiekuna z placówki

Uwagi studenta:

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

podpis studenta

Załącznik 2. Praktyka 2

Praktyka w szpitalu pediatrycznym

Liczba godzin: 120

Liczba punktów ECTS: 5

Efekty uczenia się:	Ocena opiekuna praktyk zawodowych		Samoocena studenta	
	Liczba punktów	Podpis opiekuna praktyk	Liczba punktów	Podpis studenta
Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)				
W1 -zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych (0-4 pkt.)				
Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 5; max. liczba punktów 15)				
U1 -przeprowadzić wywiad żywieniowy (0-3 pkt.)				
U2 -ocenić sytuację zdrowotną pacjenta, sposób żywienia i stan odżywienia (0-3 pkt.)				
U3 -przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku (0-3 pkt.)				
U4 -udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia (0-3 pkt.)				
U5 -zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej pediatrycznej (0-3 pkt.)				
Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 13)				
K1 -wykazania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych (0-3 pkt.)				
K2 -skutecznego komunikowania się z pacjentem i opiekunem pacjenta (0-3 pkt.)				
K3 -brania odpowiedzialności za własne decyzje (0-3 pkt.)				
K4 -współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego (0-4 pkt.)				
Ogólna liczba punktów				

Ocena praktyki zawodowej (punktowa i słowna)

Lp.	Skala punktowa	Ocena
1.	32 - 28	5,0 (bardzo dobry)
2.	27- 24	4,5 (dobry plus)
3.	23 - 20	4,0 (dobry)
4.	19- 15	3,5 (dostateczny plus)
5.	14 - 10	3,0 (dostateczny)
6.	9 - 0	2,0 (niedostateczny)

Dodatkowe spostrzeżenia o przebiegu praktyki zawodowej studenta (opinia opiekuna z placówki):

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

pieczęć i podpis opiekuna z placówki

Uwagi studenta:

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

podpis studenta

Zal.3. Praktyka 3

Praktyka w szpitalu dla dorosłych

Liczba godzin: 120

Liczba punktów ECTS: 5

Efekty uczenia się:	Ocena opiekuna praktyk zawodowych		Samoocena studenta	
	Liczba punktów	Podpis opiekuna praktyk	Liczba punktów	Podpis studenta
Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)				
W1 -zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych (0-4 pkt.)				
Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 5; max. liczba punktów 15)				
U1 - przeprowadzić wywiad żywieniowy (0-3 pkt.)				
U2 -ocenić sytuację zdrowotną pacjenta, sposób żywienia i stan odżywienia (0-3 pkt.)				
U3 - przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku (0-3 pkt.)				
U4 -udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia (0-3 pkt.)				
U5 -zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej (0-3 pkt.)				
Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 13)				
K1 -wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych (0-3 pkt.)				
K2 - skutecznego komunikowania się z pacjentem (0-3 pkt.)				
K3 -brania odpowiedzialności za własne decyzje (0-3 pkt.)				
K4 -współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego (0-4 pkt.)				
Ogólna liczba punktów				

Ocena praktyki zawodowej (punktowa i słowna)

Lp.	Skala punktowa	Ocena
1.	32 - 28	5,0 (bardzo dobry)
2.	27- 24	4,5 (dobry plus)
3.	23 - 20	4,0 (dobry)
4.	19- 15	3,5 (dostateczny plus)
5.	14 - 10	3,0 (dostateczny)
6.	9 - 0	2,0 (niedostateczny)

Dodatkowe spostrzeżenia o przebiegu praktyki zawodowej studenta (opinia opiekuna z placówki):

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

pieczęć i podpis opiekuna z placówki

Uwagi studenta:

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

podpis studenta

Załącznik 4. Praktyka 4

Praktyka w zakresie dietetyki sportowej

Liczba godzin: 120

Liczba punktów ECTS: 5

Efekty uczenia się:	Ocena opiekuna praktyk zawodowych		Samooceena studenta	
	Liczba punktów	Podpis opiekuna praktyk	Liczba punktów	Podpis studenta
Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)				
W1 -zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb osób aktywnych fizycznie (0-4 pkt)				
Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)				
U1 -przeprowadzić wywiad żywieniowy (0-3 pkt.)				
U2 -ocenić sytuację zdrowotną klienta, sposób żywienia i stan odżywienia (0-3 pkt.)				
U3 -przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku (0-3 pkt.)				
U4 -udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia (0-3 pkt.)				
Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)				
K1 -wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych (0-3 pkt.)				
K2 -skutecznego komunikowania się z klientem (0-3 pkt.)				
K3 -brania odpowiedzialności za własne decyzje (0-3 pkt.)				
K4 -współpracy z innymi profesjonalistami (0-3 pkt.)				
Ogólna liczba punktów				

Ocena praktyki zawodowej (punktowa i słowna)

Lp.	Skala punktowa	Ocena
1.	28 - 25	5,0 (bardzo dobry)
2.	24- 21	4,5 (dobry plus)
3.	20 - 17	4,0 (dobry)
4.	16- 13	3,5 (dostateczny plus)
5.	12 - 9	3,0 (dostateczny)
6.	8 - 0	2,0 (niedostateczny)

Dodatkowe spostrzeżenia o przebiegu praktyki zawodowej studenta (opinia opiekuna z placówki):

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

pieczęć i podpis opiekuna z placówki

Uwagi studenta:

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

podpis studenta

Szczegółowy program praktyk

1. Praktyka zawodowa 1 (w poradni dietetycznej)

Wymiar praktyk: 120 godzin

Zasady i forma realizacji: praktyka w poradni dietetycznej stacjonarnej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób o zróżnicowanych potrzebach. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: Pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego oraz leczniczego dla zróżnicowanych klientów/pacjentów. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia klientów/pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów/klientów;

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia;

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem/klientem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami;

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

2. Praktyka zawodowa 2 (w szpitalu pediatrycznym)

Wymiar praktyk: 120 godzin

Zasady i forma realizacji: praktyka w szpitalu pediatrycznym na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia dzieci o zróżnicowanych potrzebach. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w przypadku dzieci o zróżnicowanych potrzebach. Utrwalenie wiedzy i umiejętności w zakresie: technologii przygotowywania oraz dobierania produktów i potraw wchodzących w skład diet; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, określania zapotrzebowania na składniki odżywcze, rozpoznawania niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego oraz profilaktyki i leczenia niedożywienia. Rozwinięcie umiejętności stosowania żywienia klinicznego, z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Współpraca w ramach zespołu leczenia żywieniowego w placówce szpitalnej. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem oraz wspomagania dietetycznego u dzieci przewlekle chorych. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych;

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia; zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej pediatrycznej;

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego;

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

3. Praktyka zawodowa 3 (w szpitalu dla dorosłych)

Wymiar praktyk: 120 godzin

Zasady i forma realizacji: praktyka w szpitalu dla dorosłych na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób dorosłych w ujęciu indywidualnym i zbiorowym. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w przypadku osób dorosłych o zróżnicowanych potrzebach. Utrwalenie wiedzy i umiejętności w zakresie: technologii przygotowywania oraz dobierania produktów i potraw wchodzących w skład diet; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, określania zapotrzebowania na składniki odżywcze, rozpoznawania niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego oraz profilaktyki i leczenia niedożywienia. Rozwinięcie umiejętności stosowania żywienia klinicznego, z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Współpraca w ramach zespołu leczenia żywieniowego w placówce szpitalnej. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem oraz wspomagania dietetycznego u osób przewlekle chorych. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów;

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia; zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej;

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego;

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

4. Praktyka zawodowa 4 (praktyka w zakresie dietetyki sportowej)

Wymiar praktyk: 120 godzin

Zasady i forma realizacji: praktyka w klubach sportowych, klubach fitness i innych placówkach sportowych współpracujących z dietetykiem; zaliczenie z oceną dokonane na podstawie dokumentacji praktyk przez koordynatora praktyk na kierunku dietetyka;

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób aktywnych fizycznie. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: Poznanie struktury organizacyjnej klubu sportowego, klubu fitness i innych placówek sportowych, w tym gabinetu dietetyka lub innych pomieszczeń, w których

świadczone są usługi z zakresu doradztwa dietetycznego. Zapoznanie się ze specyfiką pracy dietetyka sportowego – poznanie zasad współpracy dietetyka z klientami/zawodnikami i trenerami oraz z dotyczącą ich dokumentacją. Zrozumienie zasad zróżnicowanych zaleceń dietetycznych w zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny sportu, stanu wytrenowania i innych czynników. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywienia, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji, wykonanie podstawowych badań, np. pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. Wspomaganie dietetyka w procesie opracowywania indywidualnych planów żywienia, schematów suplementacji i jadłospisów, wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb osób aktywnych fizycznie;

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia;

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z klientem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami;



Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki 1 w poradni dietetycznej

Student/-ka 1 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych II stopnia Szkoły Zdrowia Publicznego Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani
odbył/-a zawodową praktykę zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze 120 godzin, w dniach od do roku.

Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki z ramienia SZP

.....
(podpis i pieczętka koordynatora praktyki)

Ocena praktyk (wypełnia koordynator praktyk z ramienia SZP):

w skali od 2 do 5:

Samooceńca studenta -

Ocena opiekuna praktyk w placówce praktyk -

Ocena za esej -

.....
(podpis studenta)



Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki 2 w szpitalu pediatrycznym

Student/-ka 1 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych II stopnia Szkoły Zdrowia Publicznego Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani

odbył/-a zawodową praktykę zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze 120 godzin, w dniach od do roku.

Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki z ramienia SZP

.....
(podpis i pieczęć koordynatora praktyki)

Ocena praktyk (wypełnia koordynator praktyk z ramienia SZP):

w skali od 2 do 5:

Samooceńca studenta -

Ocena opiekuna praktyk w placówce praktyk -

Ocena za esej -

.....
(podpis studenta)



Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki 3 w szpitalu dla dorosłych

Student/-ka 1 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych II stopnia Szkoły Zdrowia Publicznego Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani

odbył/-a zawodową praktykę zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze 120 godzin, w dniach od do roku.

Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki z ramienia SZP

.....
(podpis i pieczętka koordynatora praktyki)

Ocena praktyk (wypełnia koordynator praktyk z ramienia SZP):

w skali od 2 do 5:

Samooceena studenta -

Ocena opiekuna praktyk w placówce praktyk -

Ocena za esej -

.....
(podpis studenta)



Poświadczenie odbycia zawodowej praktyki 4 w zakresie dietetyki sportowej

Student/-ka 1 roku kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych II stopnia Szkoły Zdrowia Publicznego Collegium Medicum Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Pan/Pani
odbył/-a zawodową praktykę zgodną z w/w programem praktyk w wymiarze 120 godzin, w dniach od do roku.

Ocena końcowa:

Oceny studenta dokonuje koordynator praktyki z ramienia SZP

.....
(podpis i pieczętka koordynatora praktyki)

Ocena praktyk (wypełnia koordynator praktyk z ramienia SZP):

w skali od 2 do 5:

Samooceńca studenta -

Ocena opiekuna praktyk w placówce praktyk -

Ocena za esej -

.....
(podpis studenta)