

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 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/koordynatora 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 osiągnane 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 biegłe 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;

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

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		Samooceena studenta	
	Liczba punktów	Podpis opiekuna praktyk	Liczba punktów	Podpis studenta
<b>Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)</b>				
W1-zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych (0-4 pkt.)				
<b>Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 5; max. liczba punktów 15)</b>				
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.)				
<b>Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 13)</b>				
K1-wykazywania 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.)				
<b>Ogólna liczba punktów</b>				

### 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
<b>Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)</b>				
W1-zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych (0-4 pkt.)				
<b>Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 5; max. liczba punktów 15)</b>				
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.)				
<b>Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 13)</b>				
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.)				
<b>Ogólna liczba punktów</b>				

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. 4. Praktyka 4

Praktyka w zakresie dietetyki sportowej

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
<b>Wiedza – zna i rozumie (min. liczba punktów 1; max. liczba punktów 4)</b>				
W1-zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb osób aktywnych fizycznie (0-4 pkt)				
<b>Umiejętności – potrafi (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)</b>				
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.)				
<b>Kompetencje społeczne – jest gotów do (min. liczba punktów 4; max. liczba punktów 12)</b>				
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.)				
<b>Ogólna liczba punktów</b>				

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:

Samooceena 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 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 3 w szpitalu dla dorosłych

Student/-ka 2 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 2 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:

Samoocena studenta - .....

Ocena opiekuna praktyk w placówce praktyk - .....

Ocena za esej - .....

.....  
(podpis studenta)