

**Uchwała nr 83/2023**  
**Rady Akademickiej Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW**  
**z dnia 19 października 2023 r.**

w sprawie uchwalenia Regulaminu odbywania praktyki studenckiej na kierunku dietetyka i  
promocja zdrowia studia pierwszego stopnia profil praktyczny przez studentów  
rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2023/2024 kolejnych

Działając na podstawie § 24 ust. 1 pkt 3 lit. a Statutu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu, Rada Akademska uchwała Regulamin odbywania praktyki studenckiej na kierunku dietetyka i promocja zdrowia studia pierwszego stopnia profil praktyczny przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2023/2024 i kolejnych, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

Przewodniczący Rady Akademickiej

prof. dr hab. Edward Czapiewski

**PROGRAM I REGULAMIN PRAKTYK  
na kierunku dietetyka i promocja zdrowia  
studia pierwszego stopnia  
profil praktyczny  
dla cyklu rozpoczynającego się od roku akademickiego 2023/2024**

**1. Cele praktyk**

Przez praktykę należy rozumieć przewidziany programem studiów okres przeznaczony na pogłębianie wiedzy oraz doskonalenie praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych studenta w Instytucji Przyjmującej na praktykę. Podstawowym celem praktyki zawodowej jest przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i poszerzających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na Uczelni.

Celem praktyki jest także zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/ firm działających w obszarze promocji zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i estetycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

**2. Miejsca, w których studenci/teki mogą odbyć praktykę:**

- żłobki, przedszkola, szkoły, domy dziecka,
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, restauracje, hotele, oddziały szpitalne),
- poradnie dietetyczne, poradnie psychodietetyczne, instytucje promujące zdrowy styl życia,
- domy pomocy społecznej, oddziały geriatryczne, hospicja, oddziały opieki paliatywnej, ośrodki rehabilitacyjne,
- kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, itp.),
- zakłady produkcji żywności,
- kluby sportowe, kluby fitness,
- inne instytucje po uzgodnieniu z Uczelnianym Opiekunem Praktyk.

**3. Czas trwania praktyk i miejsce ich odbywania Studenci/teki studiów pierwszego stopnia odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:**

Studenci/teki studiów I stopnia odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się:
Rok I, sem. 2	180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia)	<b>Praktyka kierunkowa I</b>  Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne  Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne  Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 174 godziny dydaktyczne	<b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b> - zapoznaje się z organizacją zakładu, w którym odbywana jest praktyka - zapoznaje się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznaje strukturę organizacyjną - poznaje normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, w zakładach, w których odbywa się praktyka - zapoznaje się z wyposażeniem technologicznym zakładu, w którym odbywa się praktyka - poznaje zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem <b>b) w zakresie umiejętności student/ka:</b> - dokonuje dekadowej oceny jadłospisów i planuje żywienie zbiorowe i indywidualne

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- planuje jadłospisy zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi</li> <li>- przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu</li> </ul> <p><b>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej</li> <li>- wykazuje dużą kulturę osobistą</li> </ul>
Rok II, Sem. 3	180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia)	<p><b>Praktyka kierunkowa II</b></p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 174 godziny dydaktyczne</p>	<p><b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje organizację, zasady pracy i sposób prowadzenia dokumentacji w placówce</li> <li>- wymienia zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy, podopiecznych, pacjentów placówki.</li> </ul> <p><b>b) w zakresie umiejętności student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia</li> <li>- planuje ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i w chorobie</li> </ul> <p><b>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wskazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu</li> <li>- rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki</li> </ul>
Rok II, Sem. 4	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	<p><b>Praktyka specjalnościowa I</b></p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 234 godziny dydaktyczne</p>	<p><b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni dietetycznej, poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych/ oddziału chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych oraz innych instytucji promujących zdrowy styl życia.</li> </ul> <p><b>b) w zakresie umiejętności student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jest gotów do przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby</li> <li>- ocenia sposób żywienia i stan odżywiania pacjenta oraz przeprowadza podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI)</li> <li>- projektuje postępowanie dietetyczne</li> </ul> <p><b>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu</li> <li>- rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki</li> </ul>
Rok III, Sem. 5	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	<p><b>Praktyka specjalnościowa II</b></p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 234 godziny dydaktyczne</p>	<p><b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej</li> <li>- opisuje organizację, określa dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce (gabinecie dietetycznym/ poradni, placówce wychowawczej, opiekuńczej, leczniczej)</li> </ul> <p><b>b) w zakresie umiejętności student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodne z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami, dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne</li> <li>- identyfikuje problemy żywieniowe osób w różnym wieku, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie</li> <li>- diagnozuje problemy żywieniowe, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe</li> </ul> <p><b>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych, pacjentów, klientów</li> </ul>

			- przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec podopiecznych, klientów, pacjentów, a także wszystkich członków zespołu terapeutycznego.
Rok III, Sem. 6	120 godzin dydaktycznych/ 90 godzin (3 tygodnie)	<p><b>Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa</b> Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 114 godzin dydaktycznych</p>	<p><b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b> - posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki - samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki</p> <p><b>b) w zakresie umiejętności student/ka:</b> - potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej - potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywiania, np. urządzenia do analizy składu ciała - potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśnia wpływ sposobu żywienia na zdrowie, potrafi zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań - potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia</p> <p><b>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b> - rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywności i żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia - potrafi nawiązać właściwe relacje z pacjentem, taktownie i skutecznie zasugerować potrzebę leczenia i zmiany nawyków żywieniowych - przewiduje skutki podejmowanych działań i zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zdrowotnych</p>

#### 4. Harmonogram odbywania praktyki

Harmonogram odbywania praktyki student ustala z Opiekunem Praktyki z ramienia Instytucji Przyjmującej na praktykę. Indywidualny harmonogram zależy od godzin pracy instytucji, możliwości Opiekuna Praktyki oraz studenta.

#### 5. Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się

Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się odbywa się w *Dzienniku praktyk*, w którym studenci opisują zadania zrealizowane w Instytucji Przyjmującej na praktykę związane z wyżej wymienionymi efektami, a Opiekun Praktyki z ramienia danej Instytucji Przyjmującej na praktykę potwierdza je podpisem w *Dzienniku praktyk* oraz Uczelniany Opiekun Praktyk w *Dzienniku praktyk* oraz w USOSweb.

W przypadku zaliczania praktyki na podstawie umowy o pracę lub umów cywilnoprawnych, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, podejmowania innych form działalności – stażu, wolontariatu, zaliczenia praktyki dokonuje Uczelniany Opiekun Praktyk na pisemny *Wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu/prowadzeniu działalności gospodarczej/ podejmowania innych form działalności*, w którym potwierdzone jest osiągnięcie efektów uczenia się przez bezpośredniego przełożonego Studenta/Studentki.

Do dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie efektów uczenia się w formie *Dziennika praktyk* lub *Wniosku o zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu/prowadzeniu działalności gospodarczej/podejmowania innych form działalności* powinno być załączone portfolio dokumentujące realizację zadań, pozwalających na weryfikację osiągniętych efektów uczenia się dla kierunku zakładanych dla praktyki zawodowej przez Uczelnianego opiekuna praktyk.

**6. Procedura realizacji praktyk przez studentów studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich na kierunkach prowadzonych na Wydziale Studiów Stosowanych** określona jest w Zarządzeniu Dziekana Wydziału Studiów Stosowanych Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW z siedzibą we Wrocławiu.