

Uchwała nr 19/2025
Rady Akademickiej Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW
z dnia 24 kwietnia 2025 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 2025/2026 i kolejnych

Działając na podstawie § 24 ust. 1 pkt 3 lit. a Statutu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu, Rada Akademska uchwala Regulamin odbywania praktyki studenckiej na kierunku dietetyka i promocja zdrowia studia pierwszego stopnia profil praktyczny przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2025/2026 i kolejnych, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

Przewodnicząca Rady Akademickiej

dr hab. Helena Wyligala, prof. Uniwersytetu DSW

PROGRAM I REGULAMIN PRAKTYK
na kierunku dietetyka i promocja zdrowia
studia pierwszego stopnia
profil praktyczny
dla cyklu rozpoczynającego się od roku akademickiego 2025/2026

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.
- 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/tki 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/tki studiów pierwszego 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)	Praktyka kierunkowa I Wprowadzenie do praktyk – 6 godzin dydaktycznych Ewaluacja praktyk – 6 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 168 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - 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 zakładu, w którym odbywa się praktyka - zna podstawowe zasady promocji zdrowia i ich zastosowanie w różnych kontekstach b) w zakresie umiejętności student/ka: - planuje żywienie zbiorowe i indywidualne

			- przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej - wykazuje dużą kulturę osobistą
Rok II, sem. 3	180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia)	Praktyka kierunkowa II Wprowadzenie do praktyk – 6 godzin dydaktycznych Ewaluacja praktyk – 6 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 168 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - opisuje organizację, zasady pracy i sposób prowadzenia dokumentacji w placówce - zna podstawowe zasady zdrowego żywienia i ich zastosowanie w praktyce - rozumie znaczenie wartości odżywczej posiłków i jej wpływ na zdrowie - zna podstawowe zasady promocji zdrowia i ich zastosowanie w różnych kontekstach. b) w zakresie umiejętności student/ka: - ocenia wartości odżywcze posiłków - planuje jadłospisy zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi - planuje żywienie indywidualne lub zbiorowe - przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wskazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu - rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki
Rok II, sem. 4	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	Praktyka specjalnościowa I Wprowadzenie do praktyk – 6 godzin dydaktycznych Ewaluacja praktyk – 6 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 228 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - 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. b) w zakresie umiejętności student/ka: - jest gotów do przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby - ocenia sposób żywienia i stan odżywiania pacjenta oraz przeprowadza podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI) - projektuje postępowanie dietetyczne - tworzy materiały edukacyjne z zakresu zdrowego stylu życia. c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu - rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki
Rok III, Sem 5	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	Praktyka specjalnościowa II Wprowadzenie do praktyk – 6 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - charakteryzuje zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej - opisuje organizację, określa dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej, opiekuńczej, leczniczej b) w zakresie umiejętności student/ka:

		Ewaluacja praktyk – 6 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 228 godzin dydaktycznych	- projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodne z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami, dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne - identyfikuje problemy żywieniowe osób w różnym wieku, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie - diagnozuje problemy żywieniowe, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe - tworzy materiały edukacyjne z zakresu zdrowego stylu życia. c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych, pacjentów, klientów - przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec podopiecznych, klientów, pacjentów, a także wszystkich członków zespołu terapeutycznego - wykazuje inicjatywę w podejmowaniu działań prozdrowotnych i motywuje innych do zdrowego stylu życia.
Rok III, Sem. 6	120 godzin dydaktycznych/ 90 godzin (3 tygodnie)	Praktyka specjalnościowa III – dyplomowa Wprowadzenie do praktyk – 6 godzin dydaktycznych Ewaluacja praktyk – 6 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 108 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki - samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki b) w zakresie umiejętności student/ka: - 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 - tworzy materiały edukacyjne i prowadzi warsztaty z zakresu zdrowego stylu życia. c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - 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 - wykazuje inicjatywę w podejmowaniu działań prozdrowotnych i motywuje innych do zdrowego stylu życia.

4. Harmonogram odbywania praktyki

Harmonogram odbywania praktyki student ustala z Opiekunem Praktyki z ramienia Instytucji Przyjmującej na praktykę.

Indywidualny harmonogram zależy jest 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 we Wrocławiu.