

Uchwała nr 138/2025**Senatu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW****z dnia 23 września 2025 r.**

w sprawie Regulaminu odbywania praktyki studenckiej na kierunku Dietetyka studia drugiego stopnia profil praktyczny przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2025/2026 i kolejnych

Działając na podstawie § 24 ust. 1 pkt 4 lit. f Statutu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu nadanego uchwałą Zarządu Pro Universitate nr 7/7/2025 z dnia 22 lipca 2025 r., po zaopiniowaniu przez Radę Akademicką Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW:

§ 1

Senat Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW uchwała Regulamin odbywania praktyki studenckiej na kierunku Dietetyka studia drugiego stopnia profil praktyczny przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2025/2026 i kolejnych stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Wyniki głosowania:

Za: 14

Przeciw: 0

Wstrzymujących się: 0

Przewodniczący Senatu
dr hab. Sławomir Krzychała, prof. Uniwersytetu DSW

PROGRAM I REGULAMIN PRAKTYK
na kierunku dietetyka
studia drugiego 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. Celem praktyki jest również pogłębienie wiedzy o branży dietetycznej oraz 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:

Miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane, aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka w różnych środowiskach i instytucjach.

I semestr

Studenci mogą realizować praktykę w zakładach produkujących żywność, takich jak np. zakłady przetwórstwa spożywczego, gdzie poznają procesy technologiczne produkcji żywności, zasady kontroli jakości oraz zasady bezpieczeństwa w produkcji. Praktyka technologiczna może się odbyć również w zakładach gastronomicznych, gdzie studenci zapoznają się z technologią przygotowywania posiłków, zasadami higieny, organizacją pracy w kuchni oraz standardami żywienia zbiorowego. Ponadto, praktyka obejmuje również doświadczenia zdobywane w placówkach opieki zdrowotnej, w działach żywienia, gdzie studenci mają możliwość poznania zasad żywienia pacjentów, planowania diet terapeutycznych oraz organizacji pracy w szpitalnych kuchniach.

W I semestrze studenci są zobowiązani do realizacji dwóch obowiązkowych praktyk: *Praktyk technologicznych* oraz *Praktyk w placówkach opieki zdrowotnej*.

Praktyki technologiczne będą mogły odbyć w zakładach produkujących żywność, takich jak zakłady przetwórstwa spożywczego, gdzie poznają procesy technologiczne produkcji żywności, zasady kontroli jakości oraz bezpieczeństwa. Mogą je również zrealizować w zakładach gastronomicznych, gdzie zapoznają się z technologią przygotowywania posiłków, zasadami higieny, organizacją pracy w kuchni oraz standardami żywienia zbiorowego.

Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej odbędą w działach żywienia szpitali lub innych placówek medycznych. Podczas tych praktyk studenci poznają zasady żywienia pacjentów, zapoznają się z zasadami planowania diet terapeutycznych oraz organizacji pracy w kuchniach szpitalnych.

Studenci mogą wybrać miejsce realizacji praktyk, które spełnia określone efekty uczenia się, w konsultacji z uczelnianym opiekunem praktyk.

Semestry II, III i IV – praktyki specjalnościowe:

W ramach praktyk specjalnościowych studenci będą mieli możliwość zdobywania doświadczenia w różnorodnych placówkach związanych z dietetyką kliniczną i żywieniem. Są to przede wszystkim:

- szpitale, w których poznają zasady żywienia pacjentów w różnych jednostkach chorobowych.
- poradnie dietetyczne, gdzie będą mogli rozwijać umiejętności w zakresie pracy z pacjentem, planowania diet oraz edukacji żywieniowej.
- sanatoria, które oferują doświadczenie w organizacji dietoterapii w warunkach uzdrowiskowych, z uwzględnieniem specyfiki różnych schorzeń.

Zaleca się, aby opiekunem praktyk w instytucji przyjmującej był specjalista związany z dietetyką, taki jak dietetyk, technolog żywności i żywienia człowieka, lekarz lub psychodietetyk. Dzięki różnorodności miejsc odbywania praktyk, studenci mają możliwość zdobycia wszechstronnych doświadczeń zawodowych, rozwinięcia praktycznych kompetencji oraz poznania specyfiki pracy dietetyka w różnych obszarach działalności zawodowej.

3. Czas trwania praktyk i miejsce ich odbywania

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

Specjalność: *Dietoterapia z elementami żywienia klinicznego*

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się
Rok I, sem. 1	96 godzin dydaktycznych/ 72 godzin zegarowych (1,8 tygodnia)	Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności) Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 90 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: – zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych, metabolicznych i onkologicznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15); – metody oceny stanu odżywienia pacjenta, w tym narzędzia diagnostyczne i procedury monitorowania skuteczności terapii (odniesienie: D2P_W13, D2P_W14, D2P_W17). – standardy pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22); b) w zakresie umiejętności student potrafi: – opracować indywidualne plany dietoterapii dla pacjentów z różnymi schorzeniami, uwzględniając ich potrzeby i preferencje żywieniowe (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31); – monitorować stan odżywienia pacjentów, oceniać skuteczność dietoterapii i wprowadzać modyfikacje w jadłospisach (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18, D2P_U31); c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: – współpracy z zespołem medycznym w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K06); krytycznej oceny swoich umiejętności i korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudnych przypadków (odniesienie: D2P_K01, D2P_K05).

Rok I, sem. 1	66 godzin dydaktycznych/ 49,5 godzin zegarowych (1,2 tygodnia)	Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 60 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: – metody planowania i przygotowywania diet indywidualnych oraz zbiorowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_W14, D2P_W18, D2P_W24, D2P_W25); – normy żywieniowe i standardy obowiązujące w szpitalach oraz innych placówkach medycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22, D2P_W23); – zasady organizacji pracy w działach żywienia, w tym zarządzania personelem i harmonogramem przygotowywania posiłków (odniesienie: D2P_W06, D2P_W16); – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, takie jak HACCP, oraz zasady higieny stosowane w gastronomii szpitalnej (odniesienie: D2P_W22, D2P_W23, D2P_W24). b) w zakresie umiejętności student/ka: – - ocenić jakość przygotowanych posiłków pod kątem wartości odżywczej, estetyki podania oraz zgodności z zasadami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U33); – przeprowadzić kontrolę jakości posiłków oraz przestrzegania zasad higieny w kuchniach szpitalnych (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30, D2P_U35); – komunikować się z pacjentami i personelem medycznym w celu dostosowania diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych (odniesienie: D2P_U08, D2P_U25, D2P_U34); – planować i organizować pracę działu żywienia w placówkach opieki zdrowotnej, uwzględniając aspekty logistyczne i personalne (odniesienie: D2P_U25, D2P_U31, D2P_U32, D2P_U35). c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: -współpracy w interdyscyplinarnym zespole, składającym się z dietetyków, lekarzy, pielęgniarek i personelu kuchennego, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06); promowania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności za jakość świadczonych usług żywieniowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K03).
--------------------------	---	---	--

Rok I, sem. 2	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa I Wprowadzenie do praktyk – 4 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 8 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student/ka: zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych, metabolicznych i onkologicznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15); metody oceny stanu odżywienia pacjenta, w tym narzędzia diagnostyczne i procedury monitorowania skuteczności terapii (odniesienie: D2P_W13, D2P_W14, D2P_W17). standardy pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22); b) w zakresie umiejętności student/ka: – opracować indywidualne plany dietoterapii dla pacjentów z różnymi schorzeniami, uwzględniając ich potrzeby i preferencje żywieniowe (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31); – monitorować stan odżywienia pacjentów, oceniać skuteczność dietoterapii i wprowadzać modyfikacje w jadłospisach (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18, D2P_U31); c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - współpracy z zespołem medycznym w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K06); krytycznej oceny swoich umiejętności i korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudnych przypadków (odniesienie: D2P_K01, D2P_K05).
Rok II, Sem 3	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa II Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student/ka: – zaawansowane zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych i metabolicznych oraz żywienia klinicznego, w tym dojelitowego i pozajelitowego (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15); – interakcje między żywieniem a farmakoterapią oraz ich wpływ na stan zdrowia pacjenta (odniesienie: D2P_W07, D2P_W16); – standardy i procedury pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22). b) w zakresie umiejętności student/ka: – -opracować złożone plany dietoterapii dla pacjentów z wielochorobowością, uwzględniając specyficzne potrzeby

			żywieniowe i wyniki badań diagnostycznych (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31); – wspierać lekarzy i zespół medyczny w podejmowaniu decyzji dotyczących żywienia klinicznego, w tym wyboru metody żywienia (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31); – monitorować i dostosowywać plany dietoterapii w oparciu o efektywność zastosowanych interwencji (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18). c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: – - odpowiedzialnego podejmowania decyzji w zakresie dietoterapii i żywienia klinicznego, uwzględniając dobro pacjenta i zasady etyki zawodowej (odniesienie: D2P_K02); – stałego poszerzania swojej wiedzy i doskonalenia umiejętności w zakresie dietoterapii i żywienia klinicznego (odniesienie: D2P_K04, D2P_K05).
Rok II, Sem. 4	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa III Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student/ka: - zasady stosowania żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz ich wpływ na zdrowie pacjenta (odniesienie: D2P_W15, D2P_W16); rekomendacje dotyczące suplementacji diety w terapii chorób przewlekłych, uwzględniając interakcje z lekami (odniesienie: D2P_W07, D2P_W25); organizację pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej, w tym zasady współpracy w zespole terapeutycznym (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22). b) w zakresie umiejętności student/ka: opracowywać zaawansowane, zindywidualizowane plany dietoterapii dla pacjentów z wielochorobowością, uwzględniając różnorodne aspekty kliniczne (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31); projektować i wdrażać programy wspomagające dietoterapię, w tym rekomendacje dotyczące stosowania suplementów diety (odniesienie: D2P_U08, D2P_U14, D2P_U32); współpracować z zespołem medycznym w podejmowaniu decyzji o optymalizacji procedur

			żywnościowych (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31, D2P_U32). c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: – współpracy z zespołem medycznym, respektując różnorodność potrzeb pacjentów oraz standardy etyczne (odniesienie: D2P_K05, D2P_K06); – odpowiedzialnego i samodzielnego działania w rozwiązywaniu złożonych problemów dietoterapeutycznych (odniesienie: D2P_K02); pełnienia roli lidera w zakresie decyzji żywieniowych i koordynacji terapii w środowisku medycznym (odniesienie: D2P_K06).
--	--	--	--

Specjalność Psychodietetyka z obesitologią

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się
Rok I, sem. 1	96 godzin dydaktycznych/ 72 godzin zegarowych (1,8 tygodnia)	Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności) Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 90 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: • procesy technologiczne związane z obróbką, przechowywaniem i dystrybucją żywności, oraz metody ich optymalizacji w produkcji i przygotowywaniu posiłków (odniesienie: D2P_W23, D2P_W24, D2P_W25); • normy jakości, standardy sanitarne i system HACCP obowiązujące w zakładach technologicznych i gastronomicznych (odniesienie: D2P_W22); • zasady organizacji pracy w kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego, uwzględniając podział obowiązków, efektywność działań oraz wymagania żywienia zbiorowego (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22). b) w zakresie umiejętności student/ka: – prowadzić kontrolę jakości produktów i procesów zgodnie z obowiązującymi normami i standardami sanitarnymi (odniesienie: D2P_U12, D2P_U30, D2P_U33);

			– zaplanować i zorganizować pracę w kuchni lub zakładzie przetwórczym, z uwzględnieniem efektywności i przestrzegania zasad higieny (odniesienie: D2P_U25, D2P_U32); – przygotować posiłki zgodnie z zasadami technologii żywności oraz standardami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U34, D2P_U35); – wdrażać i nadzorować procedury związane z bezpieczeństwem i higieną żywności, w tym system HACCP (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30). c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - przestrzegania i promowania zasad higieny, bezpieczeństwa oraz odpowiedzialności w procesach produkcji i przygotowywania żywności (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06); efektywnej współpracy w zespole, wykazując się odpowiedzialnością i umiejętnością podejmowania decyzji w środowisku pracy (odniesienie: D2P_K01, D2P_K06).
Rok I, sem. 1	66 godzin dydaktycznych/ 49,5 godzin zegarowych (1,2 tygodnia)	Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 60 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: – metody planowania i przygotowywania diet indywidualnych oraz zbiorowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_W14, D2P_W18, D2P_W24, D2P_W25); – normy żywieniowe i standardy obowiązujące w szpitalach oraz innych placówkach medycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22, D2P_W23); – zasady organizacji pracy w działach żywienia, w tym zarządzania personelem i harmonogramem przygotowywania posiłków (odniesienie: D2P_W06, D2P_W16); – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, takie jak HACCP, oraz zasady higieny stosowane w gastronomii szpitalnej (odniesienie: D2P_W22, D2P_W23, D2P_W24). b) w zakresie umiejętności student/ka: – - ocenić jakość przygotowanych posiłków pod kątem wartości odżywczej, estetyki podania oraz zgodności z zasadami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U33); – przeprowadzić kontrolę jakości posiłków oraz przestrzegania zasad higieny w kuchniach szpitalnych (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30, D2P_U35);

			– komunikować się z pacjentami i personelem medycznym w celu dostosowania diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych (odniesienie: D2P_U08, D2P_U25, D2P_U34); – planować i organizować pracę działu żywienia w placówkach opieki zdrowotnej, uwzględniając aspekty logistyczne i personalne (odniesienie: D2P_U25, D2P_U31, D2P_U32, D2P_U35). c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: -współpracy w interdyscyplinarnym zespole, składającym się z dietetyków, lekarzy, pielęgniarek i personelu kuchennego, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06); promowania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności za jakość świadczonych usług żywieniowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K03).
Rok I, sem. 2	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa I Wprowadzenie do praktyk – 4 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 8 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: – psychosomatyczne i środowiskowe uwarunkowania nadwagi i otyłości, w tym mechanizmy powstawania tych zaburzeń (odniesienie: D2P_W04, D2P_W08); – kluczowe metody oceny stanu odżywienia i diagnozy psychologicznej w kontekście leczenia otyłości (odniesienie: D2P_W05, D2P_W13); – zasady prowadzenia wywiadu motywującego i wspierania zmiany zachowań zdrowotnych (odniesienie: D2P_W05, D2P_W16). b) w zakresie umiejętności student potrafi: – przeprowadzać ocenę stanu odżywienia oraz identyfikować czynniki ryzyka nadwagi i otyłości wśród pacjentów (odniesienie: D2P_U05, D2P_U09, D2P_U10). – wykorzystać wywiad motywujący do wspierania zmiany zachowań żywieniowych u pacjentów (odniesienie: D2P_U08, D2P_U24, D2P_U31);

			– rozpoznawać psychosomatyczne objawy związane z otyłością i nadwagą oraz oceniać ich wpływ na zdrowie pacjenta (odniesienie: D2P_U26, D2P_U27, D2P_U31). – współpracować z zespołem terapeutycznym, integrując wyniki diagnostyki żywieniowej i psychologicznej (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31); c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: współpracy z pacjentem i zespołem terapeutycznym, w tym lekarzami, pielęgniarkami i psychologami, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem, w zgodzie z zasadami etyki zawodowej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06).
Rok II, Sem 3	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa II Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: – zaawansowane uwarunkowania leczenia otyłości, w tym rolę dietoterapii w zaburzeniach metabolicznych i psychosomatycznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W06); – metody projektowania i oceny programów terapeutycznych dla pacjentów z otyłością, uwzględniając różnice indywidualne (odniesienie: D2P_W14, D2P_W20); – interakcje między psychoterapią, farmakoterapią a dietoterapią w leczeniu otyłości (odniesienie: D2P_W07, D2P_W20). b) w zakresie umiejętności student potrafi: – projektować zaawansowane plany terapeutyczne dla pacjentów z otyłością, uwzględniając aspekty psychosomatyczne i dietoterapię (odniesienie: D2P_U09, D2P_U16, D2P_U17); – prowadzić grupowe sesje wsparcia dla pacjentów, łącząc wiedzę psychologiczną i dietetyczną (odniesienie: D2P_U08, D2P_U22); – monitorować efektywność programów terapeutycznych, wprowadzając korekty na podstawie analizy wyników diagnostycznych (odniesienie: D2P_U01, D2P_U18); – posługiwać się nowoczesnymi narzędziami i technologiami w diagnostyce oraz terapii pacjentów z otyłością (odniesienie: D2P_U07, D2P_U31, D2P_U32);

			c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: – odpowiedzialnego podejmowania decyzji w procesie leczenia otyłości, uwzględniając dobro pacjenta i współpracę z zespołem interdyscyplinarnym (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06); – stałego doskonalenia swoich kompetencji zawodowych w obszarze psychodietetyki i obesitologii (odniesienie: D2P_K04).
Rok II, Sem. 4	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	Praktyka specjalnościowa III Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: – zasady tworzenia i wdrażania programów leczenia otyłości na poziomie populacyjnym i indywidualnym (odniesienie: D2P_W06, D2P_W12). – rekomendacje dotyczące leczenia chirurgicznego otyłości oraz rola dietetyka w programach takich jak KOS-BAR (odniesienie: D2P_W04, D2P_W25). – nowoczesne podejścia w edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia, ukierunkowane na profilaktykę otyłości (odniesienie: D2P_W11, D2P_W20). b) w zakresie umiejętności student potrafi: – koordynować złożone programy leczenia otyłości, uwzględniając interdyscyplinarną współpracę w zespole specjalistów (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31). – projektować i wdrażać innowacyjne rozwiązania terapeutyczne w leczeniu otyłości, oparte na wynikach badań naukowych (odniesienie: D2P_U09, D2P_U11, D2P_U20). – przygotowywać raporty i rekomendacje dotyczące poprawy jakości usług terapeutycznych w leczeniu otyłości (odniesienie: D2P_U32, D2P_U35). – prowadzić działania edukacyjne i promocyjne w zakresie profilaktyki otyłości (odniesienie: D2P_U08, D2P_U14). c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: – samodzielnego rozwiązywania złożonych problemów związanych z terapią otyłości, podejmując decyzje w dynamicznie

			zmieniających się warunkach (odniesienie: D2P_K01, D2P_K02); – przewodzenia zespołom terapeutycznym, wykazując inicjatywę i odpowiedzialność za kompleksową opiekę nad pacjentami (odniesienie: D2P_K06); aktywnego udziału w działaniach na rzecz profilaktyki otyłości oraz promocji zdrowia na poziomie populacyjnym (odniesienie: D2P_K05).
--	--	--	---

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.