

**Uchwała nr 12/2024**  
**Rady Akademickiej Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW**  
**z dnia 25 kwietnia 2024 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 2024/2025 i kolejnych

Działając na podstawie § 24 ust. 1 pkt 3 lit. a Statutu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu, Rada Akademicka uchwala Regulamin odbywania praktyki studenckiej na kierunku dietetyka i promocja zdrowia studia pierwszego stopnia profil praktyczny przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2024/2025 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 2024/2025**

### 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/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:

| Rok studiów, semestr | Czas trwania praktyki                                                | Uszczegółowienie                                                                                                                                                  | Zakładane efekty uczenia się:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rok I, sem. 2        | 180 godzin dydaktycznych/<br>135 godzin zegarowych<br>(4,5 tygodnia) | <b>Praktyka kierunkowa I</b><br><br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji | <b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b><br>- zapoznaje się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka<br>- zapoznaje się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznaje strukturę organizacyjną<br>- 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<br>- poznaje zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem<br><b>b) zakresie umiejętności student/ka:</b> |

|                   |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                            | Przyjmującej – 174<br>godziny<br>dydaktyczne                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje dekadowej oceny jadłospisów i planuje żywienie zbiorowe i indywidualne</li> <li>- planuje jadłospisy zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi</li> <li>- przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu</li> </ul> <p><b>c) 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,<br>sem. 3 | 180 godzin<br>dydaktycznych/<br>135 godzin<br>zegarowych<br>(4,5 tygodnia) | <p><b>Praktyka kierunkowa II</b></p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji<br/>Przyjmującej – 174<br/>godziny<br/>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) 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) 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 dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok II,<br>sem. 4 | 240 godzin<br>dydaktycznych/<br>180 godzin<br>zegarowych<br>(6 tygodni)    | <p><b>Praktyka specjalnościowa I</b></p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji<br/>Przyjmującej – 234<br/>godziny<br/>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) 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) 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 dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki</li> </ul> |
| Rok III,<br>Sem 5 | 240 godzin<br>dydaktycznych/                                               | <b>Praktyka specjalnościowa II</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                    |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | 180 godzin<br>zegarowych<br>(6 tygodni)                   | <p>Wprowadzenie do<br/>praktyk – 2 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk<br/>– 4 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Praktyka w<br/>Instytucji<br/>Przyjmującej – 234<br/>godziny<br/>dydaktyczne</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 wychowawczej, opiekuńczej, leczniczej</li> </ul> <p><b>b) 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) 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> <li>- przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec podopiecznych, klientów, pacjentów, a także wszystkich członków zespołu terapeutycznego.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok III,<br>Sem. 6 | 120 godzin<br>dydaktycznych/<br>90 godzin<br>(3 tygodnie) | <p><b>Praktyka<br/>specjalnościowa III<br/>- dyplomowa</b></p> <p>Wprowadzenie do<br/>praktyk – 2 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk<br/>– 4 godziny<br/>dydaktyczne</p> <p>Praktyka w<br/>Instytucji<br/>Przyjmującej – 114<br/>godzin<br/>dydaktycznych</p> | <p><b>a) w zakresie wiedzy student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki</li> <li>- samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki</li> </ul> <p><b>b) zakresie umiejętności student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej</li> <li>- potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywiania, np. urządzenia do analizy składu ciała</li> <li>- potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśnia wpływ sposobu żywienia na zdrowie, potrafi zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań</li> <li>- potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia</li> </ul> <p><b>c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywności i żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia</li> <li>- potrafi nawiązać właściwe relacje z pacjentem, taktownie i skutecznie zasugerować potrzebę leczenia i zmiany nawyków żywieniowych</li> <li>- przewiduje skutki podejmowanych działań i zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zdrowotnych</li> </ul> |

#### **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.