



**UNIWERSYTET JANA KOCHANOWSKIEGO  
W KIELCACH  
COLLEGIUM MEDICUM**

**DZIENNICZEK  
PRAKTYK ZAWODOWYCH**

**DIETETYKA  
STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA  
STACJONARNE I NIESTACJONARNE**



**UNIWERSYTET JANA KOCHANOWSKIEGO  
W KIELCACH  
COLLEGIUM MEDICUM**

**DZIENNICZEK**

**PRAKTYK ZAWODOWYCH**

**DIETETYKA**

**STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA**

Imię i nazwisko studenta:.....

Nr albumu.....

Pieczęć Uczelni/Wydziału

.....

Pieczęć i podpis Z-ca Dyrektora ds.  
kształcenia na kierunku Dietetyka w  
Instytucie Nauk o Zdrowiu

.....



## SPIS TREŚCI

1.	Regulamin praktyk dla studentów Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.....	1
2.	Informacja dla studenta.....	3
3.	Kryteria dotyczące oceny umiejętności praktycznych.....	4
4.	Przebieg kształcenia praktycznego (praktyki zawodowe).....	5
5.	Zaliczenie praktyki zawodowej.....	6
6.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze II.....	7
7.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze II (wakacyjna).....	10
8.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze IV (wakacyjna).....	13
9.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze V.....	16
10.	Karta umiejętności praktycznych w semestrze II – realizowane w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/DPS/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.....	19
11.	Karta umiejętności praktycznych po semestrze II (wakacyjna) – realizowane w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.....	20
12.	Karta umiejętności praktycznych po semestrze IV (wakacyjna) – realizowane na terenie DPS /ZOL-u.....	21
13.	Karta umiejętności praktycznych w semestrze V – realizowane w oddziałach szpitalnych zachowawczych/ oddziałach szpitalnych zabiegowych dla dorosłych/ oddziałach dziecięcych/poradniach endokrynologiczno-diabetologicznych/ poradniach dietetycznych....	22
14.	Praktyki zawodowe realizowane za granicą.....	23
15.	Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego.....	27



# **1. Regulamin praktyk dla studentów Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach**

## §1

Praktyki zawodowe są integralną częścią edukacji na Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego i wynikające z harmonogramu realizacji programu studiów.

## §2

Podstawową funkcją praktyki jest uzyskanie przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych. Praktyki zawodowe mają się przyczynić do rozwoju aktywności i kreatywności studentów.

## §3

W momencie rozpoczęcia praktyki i w czasie jej trwania, student zobowiązany jest posiadać (do okazania) aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (orzeczenie do celów epidemiologicznych), ubezpieczenie NNW i OC, zaświadczenie potwierdzające szczepienie WZW typu B i dzienniczek praktyk zawodowych.

## §4

Obecność na praktykach zawodowych jest obowiązkowa. W przypadku absencji chorobowej wymaga się udokumentowania nieobecności zwolnieniem lekarskim. Student jest zobowiązany do odpracowania nieobecności w danej placówce w ustalonym uprzednio terminie z osobą prowadzącą praktyki wg harmonogramu w danym roku akademickim.

## §5

Studenci poszczególnych kierunków studiów odbywają praktykę w miejscu i terminie wynikającym z harmonogramu praktyk, określonego przez uczelnię w ciągu roku akademickiego/w okresie wakacji lub realizują praktykę indywidualną. Praktyki studenckie odbywają się w podmiotach gospodarczych, na podstawie umów/porozumień o prowadzeniu studenckich praktyk zawodowych na dany rok, które zawierane są pomiędzy Uniwersytetem reprezentowanym przez Dziekana Collegium Medicum a Instytucjami reprezentowanymi przez stosowne władze.

## §6

W przypadku nieobecności na praktykach zawodowych student powinien powiadomić nauczyciela akademickiego lub osobę odpowiedzialną za przebieg praktyk w ciągu 2 dni.

## §7

Nie podlegają odpracowaniu nieobecności wynikające z powodu:

1. Własnego ślubu – urlop okolicznościowy w wymiarze 2 dni,
2. Śmierci członka najbliższej rodziny – urlop okolicznościowy w wymiarze 2 dni,
3. Oddania bezpłatnie krwi (HDK) – 1 dzień wolny.

## §8

Wszelkie polecenia studentom powinny być wydawane bezpośrednio przez osobę odpowiedzialną za przebieg praktyki. Student jest zobowiązany powiadomić przed próbą realizacji jakichkolwiek czynności lub zadań zleconych przez personel placówki swoim przełożonym uzyskując ich zgodę.

## §9

Student jest zobowiązany do przestrzegania tajemnicy zawodowej i przestrzegania rozporządzenia o ochronie danych osobowych RODO.

## §10

W placówkach obowiązuje odzież ochronna wraz z identyfikatorem danych osobowych oraz obuwie ochronne według wzoru ustalonego ze studentami na danym kierunku kształcenia. Dbłość o estetyczny wygląd zewnętrzny jest istotnym elementem w zakresie wymogów epidemiologicznych każdej placówki. Prowadzący ma obowiązek sprawdzenia umundurowania i w przypadku jego niezgodności może odsunąć studenta od zajęć.

§11

Podczas praktyk zawodowych studentowi nie wolno samowolnie opuszczać placówki szkolenia, przyjmować odwiedzin osób nie związanych z praktyką.

§12

Student winien wykazać dbałość o aparaturę i sprzęt, jest współodpowiedzialny za uszkodzenie mienia.

§13

Udowodniona kradzież powoduje natychmiastowe skreślenie z listy studentów.

§14

Student ma prawo do 30 minutowej przerwy na spożycie posiłku w miejscu i czasie wyznaczonym przez osobę odpowiedzialną za przebieg praktyk.

§15

Studentka będąca w ciąży powinna okazać zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do udziału w zajęciach praktyk zawodowych. Studentka ma także prawo złożyć podanie o urlop na czas tych zajęć.

§16

Warunkiem zaliczenia praktyki jest:

1. Obecność studenta na zajęciach wynikająca z harmonogramu i niniejszego regulaminu.
2. Formalnym udokumentowaniem zaliczenia praktyki jest dokonanie wpisu do dzienniczka praktyk zawodowych wyrażone oceną pozytywną.

§17

Uzyskanie przez studenta oceny niedostatecznej (2,0) lub brak oceny w dzienniczku praktyk jest równoznaczne z niezaliczeniem szkolenia w danej placówce.

§18

Praktyki studenckie są realizowane według corocznie opracowanego harmonogramu praktyk po uprzednim zaakceptowaniu przez Z-ca Dyrektora ds. kształcenia na kierunku Dietetyka w Instytucie Nauk o Zdrowiu.

§19

Regulamin praktyk studenckich wchodzi w życie z dniem podpisania przez Dziekana Collegium Medicum.

§20

Student ma obowiązek złożenia podpisu pod niniejszym Regulaminem.

Zapoznałam/em się z Regulaminem

.....

Podpis studenta



## **2. Informacja dla studenta**

Celem kształcenia praktycznego na kierunku dietetyka jest doskonalenie zdobytej przez studenta wiedzy oraz umiejętności praktycznych. W toku kształcenia student uzyskuje kompetencje zawodowe umożliwiające podejmowanie określonych zadań.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w formie praktyk zawodowych w wymiarze 900 godzin:

- semestr II – 150 godzin,
- po semestrze II – 240 godzin,
- po semestrze IV – 270 godzin (30h niekontaktowych),
- semestr V – 240 godzin (30h niekontaktowych).

### 3. Kryteria dotyczące oceny umiejętności praktycznych

<b>Kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się</b>	
<b>na ocenę 3</b> (dostateczny)	Student posiada niepełną wiedzę teoretyczną, opanował większość treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie podstawowym. Student ma trudności w identyfikacji problemu, ustaleniu planu pracy i realizacji zadań. W wymienionych sytuacjach student wymaga pomocy opiekuna praktyki. Student prezentuje podstawowy poziom umiejętności praktycznych. Student wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
<b>na ocenę 3,5</b> (dostateczny plus)	Student posiada niepełną wiedzę teoretyczną, opanował większość treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie zadowalającym. Student samodzielnie identyfikuje problem i ustala plan pracy, ale ma trudności w realizacji zadań. W takiej sytuacji student wymaga obecności i nadzoru ze strony opiekuna praktyki. Student prezentuje przeciętny poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
<b>na ocenę 4</b> (dobry)	Student posiada wystarczającą wiedzę teoretyczną, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie zadowalającym. Student rzeczowo realizuje powierzone zadania, potrafi samodzielnie zastosować wiedzę w typowych sytuacjach, w sytuacjach trudnych – sporadycznie wymaga ukierunkowania, przypomnienia, naprowadzenia przez opiekuna praktyki. Student prezentuje średni poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
<b>na ocenę 4,5</b> (dobry plus)	Student posiada wiedzę teoretyczną na wysokim poziomie, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych. Brak swobodnego i biegłego posługiwania się zdobytą wiedzą w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych. Student zna nowości z zakresu programu przedmiotów zawodowych, w nowych i trudnych sytuacjach potrafi zastosować wiedzę po ukierunkowaniu przez opiekuna praktyki. Student realizuje zadania praktyczne samodzielnie, brak szybkiego i biegłego wykonywania czynności. Student prezentuje wysoki poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje nienaganną postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
<b>na ocenę 5</b> (bardzo dobry)	Student posiada wiedzę teoretyczną na wysokim poziomie, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych. Student biegle i swobodnie posługuje się zdobytą wiedzą w rozwiązywaniu trudnych problemów teoretycznych i praktycznych. Student zna nowości z zakresu programu przedmiotów zawodowych i potrafi samodzielnie ją zastosować w nowych i trudnych sytuacjach. Swobodnie dokonuje oceny analizowanych zagadnień, poprawnie wyraża swoje opinie, prawidłowo używa odpowiednich argumentów. Student realizuje zadania praktyczne.

#### 4. Przebieg kształcenia praktycznego – praktyki zawodowe

Lp	Semestr	Miejsce realizacji praktyki (pieczęć placówki)	Termin realizacji	Zaliczenie (ocena)/ data/ podpis opiekuna w placówce	Uwagi
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

## 5. Zaliczenie praktyki zawodowej

<b>Semestralne zaliczenie praktyki zawodowej wg planu studiów</b>						
<b>Lp</b>	<b>Rok studiów</b>	<b>Semestr</b>	<b>Wymiar godzin</b>	<b>Zaliczenie semestru (ocena)</b>	<b>Data</b>	<b>Pieczętka/podpis kierunkowego opiekuna praktyk</b>
<b>1.</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>150</b>			
<b>2.</b>	<b>I</b>	<b>II - wakacyjna</b>	<b>240</b>			
<b>3.</b>	<b>II</b>	<b>IV - wakacyjna</b>	<b>270 (30h NK)</b>			
<b>4.</b>	<b>III</b>	<b>V</b>	<b>240 (30h NK)</b>			

.....  
 Miejsce realizacji praktyk zawodowych  
 (pieczętka)

**6. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze II** (odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)

<b>Symbole efektów uczenia się na kierunku</b>	<b>W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:</b>	<b>Data</b>	<b>Ocena</b>	<b>Podpis</b>
<b>w zakresie WIEDZY</b>				
<b>DIIP_W01</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietyki w systemie nauki, teorie właściwe dla dietyki i kierunki ich rozwoju.			
<b>DIIP_W02</b>	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w obszarze dietyki oraz podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych			
<b>DIIP_W03</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie niezbędne zależności między współczesnymi technologiami informatycznymi, statystyką a wymaganiami zawodowymi.			
<b>DIIP_W04</b>	Zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietyka oraz posiada wiedzę ekonomiczną konieczną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietyki.			
<b>DIIP_W05</b>	Posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz rozumie różnorodne procesy zachodzące w organizmie człowieka.			
<b>DIIP_W06</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka			
<b>DIIP_W07</b>	Zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność interwencji dietycznych w umacnianiu i/lub przywracaniu zdrowia.			
<b>DIIP_W08</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie gastronomiczne uwzględniając wykorzystywane urządzenia i aparaturę.			
<b>DIIP_W09</b>	Zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartości w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.			
<b>DIIP_W10</b>	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.			
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI</b>				
<b>DIIP_U01</b>	Wykorzystuje zdobytą wiedzę do innowacyjnego rozwiązywania problemów z zakresu działalności praktycznej w oparciu o dobrą praktykę naukową podczas pracy indywidualnej i zespołowej.			
<b>DIIP_U02</b>	Wybiera technologie użyteczne w procesie			

	kształcenia i pracy zawodowej.			
<b>DIIP_U03</b>	Potrafi adekwatnie rozpoznawać, analizować i rozwiązywać problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz stosownie je dokumentować.			
<b>DIIP_U04</b>	Planuje, wdraża i ocenia typowe i innowacyjne interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku, aktywności fizycznej oraz potrafi prezentować uzyskane wyniki.			
<b>DIIP_U05</b>	Samodzielnie, właściwie dokonuje doboru surowców do produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.			
<b>DIIP_U06</b>	Proponuje działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji.			
<b>DIIP_U07</b>	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej konieczne do pracy w zawodzie dietetyka.			
<b>DIIP_U08</b>	Rozpoznaje przyczyny stanu zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielać pomocy indywidualnie i w zespole.			
<b>DIIP_U09</b>	Prowadzi dokumentację żywieniową w oparciu o aktualne wzorce.			
<b>DIIP_U10</b>	Proponuje rozwiązania w oparciu o zdobytą wiedzę w czynnościach wynikających z prowadzonych indywidualnie i/lub w grupie działalności, formułując konieczne wyjaśnienia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.			
<b>DIIP_U11</b>	Potrafi wykorzystać znajomość terminologii i gramatyki języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego podczas działalności praktycznej.			
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>				
<b>D1P_K01</b>	W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.			
<b>DIIP_K02</b>	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.			
<b>DIIP_K03</b>	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.			
<b>DIIP_K04</b>	Adekwatnie formułuje opinie wynikające z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.			
<b>DIIP_K05</b>	Dostrzega potrzebę uczenia się przez całe życie wyrażającą się samodzielnym zdobywaniem wiedzy i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.			

.....  
podpis Opiekuna w placówce

.....  
 Miejsce realizacji praktyk zawodowych  
 (pieczętka)

**7. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze II (wakacyjna) (odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)**

<b>Symbole efektów uczenia się na kierunku</b>	<b>W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:</b>	<b>Data</b>	<b>Ocena</b>	<b>Podpis</b>
<b>w zakresie WIEDZY</b>				
<b>DI1P_W01</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, teorii właściwe dla dietetyki i kierunki ich rozwoju.			
<b>DI1P_W02</b>	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w obszarze dietetyki oraz podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych			
<b>DI1P_W03</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie niezbędne zależności między współczesnymi technologiami informatycznymi, statystyką a wymaganiami zawodowymi.			
<b>DI1P_W04</b>	Zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka oraz posiada wiedzę ekonomiczną konieczną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietetyki.			
<b>DI1P_W05</b>	Posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz rozumie różnorodne procesy zachodzące w organizmie człowieka.			
<b>DI1P_W06</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka			
<b>DI1P_W07</b>	Zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność interwencji dietetycznych w umacnianiu i/lub przywracaniu zdrowia.			
<b>DI1P_W08</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie gastronomiczne uwzględniając wykorzystywane urządzenia i aparaturę.			
<b>DI1P_W09</b>	Zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartości w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.			
<b>DI1P_W10</b>	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.			
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI</b>				
<b>D1P_U01</b>	Wykorzystuje zdobytą wiedzę do innowacyjnego rozwiązywania problemów z zakresu działalności praktycznej w oparciu o dobrą praktykę naukową podczas pracy indywidualnej i zespołowej.			
<b>D1P_U02</b>	Wybiera technologie użyteczne w procesie			

	kształcenia i pracy zawodowej.			
<b>D1P_U03</b>	Potrafi adekwatnie rozpoznawać, analizować i rozwiązywać problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz stosownie je dokumentować.			
<b>D1P_U04</b>	Planuje, wdraża i ocenia typowe i innowacyjne interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku, aktywności fizycznej oraz potrafi prezentować uzyskane wyniki.			
<b>D1P_U05</b>	Samodzielnie, właściwie dokonuje doboru surowców do produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.			
<b>D1P_U06</b>	Proponuje działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji.			
<b>D1P_U07</b>	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej konieczne do pracy w zawodzie dietetyka.			
<b>D1P_U08</b>	Rozpoznaje przyczyny stanu zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielać pomocy indywidualnie i w zespole.			
<b>D1P_U09</b>	Prowadzi dokumentację żywieniową w oparciu o aktualne wzorce.			
<b>D1P_U10</b>	Proponuje rozwiązania w oparciu o zdobytą wiedzę w czynnościach wynikających z prowadzonych indywidualnie i/lub w grupie działalności, formułując konieczne wyjaśnienia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.			
<b>D1P_U11</b>	Potrafi wykorzystać znajomość terminologii i gramatyki języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego podczas działalności praktycznej.			
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>				
<b>D1P_K01</b>	W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.			
<b>D1P_K02</b>	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.			
<b>D1P_K03</b>	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.			
<b>D1P_K04</b>	Adekwatnie formułuje opinie wynikające z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.			
<b>D1P_K05</b>	Dostrzega potrzebę uczenia się przez całe życie wyrażającą się samodzielnym zdobywaniem wiedzy i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.			

.....  
podpis Opiekuna w placówce



.....  
 Miejsce realizacji praktyk zawodowych  
 (pieczętka)

**8. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze IV (wakacyjna)** (odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)

<b>Symbole efektów uczenia się na kierunku</b>	<b>W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:</b>	<b>Data</b>	<b>Ocena</b>	<b>Podpis</b>
<b>w zakresie WIEDZY</b>				
<b>DIIP_W01</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, teorie właściwe dla dietetyki i kierunki ich rozwoju.			
<b>DIIP_W02</b>	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w obszarze dietetyki oraz podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych			
<b>DIIP_W03</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie niezbędne zależności między współczesnymi technologiami informatycznymi, statystyką a wymaganiami zawodowymi.			
<b>DIIP_W04</b>	Zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka oraz posiada wiedzę ekonomiczną konieczną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietetyki.			
<b>DIIP_W05</b>	Posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz rozumie różnorodne procesy zachodzące w organizmie człowieka.			
<b>DIIP_W06</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka.			
<b>DIIP_W07</b>	Zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność interwencji dietetycznych w umacnianiu i/lub przywracaniu zdrowia.			
<b>DIIP_W08</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie gastronomiczne uwzględniając wykorzystywane urządzenia i aparaturę.			
<b>DIIP_W09</b>	Zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartości w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.			
<b>DIIP_W10</b>	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.			
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI</b>				
<b>D1P_U01</b>	Wykorzystuje zdobytą wiedzę do innowacyjnego rozwiązywania problemów z zakresu działalności praktycznej w oparciu o dobrą praktykę naukową podczas pracy indywidualnej i zespołowej.			
<b>D1P_U02</b>	Wybiera technologie użyteczne w procesie			

	kształcenia i pracy zawodowej.			
<b>D1P_U03</b>	Potrafi adekwatnie rozpoznawać, analizować i rozwiązywać problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz stosownie je dokumentować.			
<b>D1P_U04</b>	Planuje, wdraża i ocenia typowe i innowacyjne interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku, aktywności fizycznej oraz potrafi prezentować uzyskane wyniki.			
<b>D1P_U05</b>	Samodzielnie, właściwie dokonuje doboru surowców do produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.			
<b>D1P_U06</b>	Proponuje działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji.			
<b>D1P_U07</b>	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej konieczne do pracy w zawodzie dietetyka.			
<b>D1P_U08</b>	Rozpoznaje przyczyny stanu zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielać pomocy indywidualnie i w zespole.			
<b>D1P_U09</b>	Prowadzi dokumentację żywieniową w oparciu o aktualne wzorce.			
<b>D1P_U10</b>	Proponuje rozwiązania w oparciu o zdobytą wiedzę w czynnościach wynikających z prowadzonych indywidualnie i/lub w grupie działalności, formułując konieczne wyjaśnienia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.			
<b>D1P_U11</b>	Potrafi wykorzystać znajomość terminologii i gramatyki języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego podczas działalności praktycznej.			
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>				
<b>D1P_K01</b>	W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.			
<b>D1P_K02</b>	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.			
<b>D1P_K03</b>	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.			
<b>D1P_K04</b>	Adekwatnie formułuje opinie wynikające z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.			
<b>D1P_K05</b>	Dostrzega potrzebę uczenia się przez całe życie wyrażającą się samodzielnym zdobywaniem wiedzy i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.			

.....  
podpis Opiekuna w placówce

.....  
 Miejsce realizacji praktyk zawodowych  
 (pieczętka)

**9. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze V** (odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)

<b>Symbole efektów uczenia się na kierunku</b>	<b>W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:</b>	<b>Data</b>	<b>Ocena</b>	<b>Podpis</b>
<b>w zakresie WIEDZY</b>				
<b>DIIP_W01</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, teorie właściwe dla dietetyki i kierunki ich rozwoju.			
<b>DIIP_W02</b>	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w obszarze dietetyki oraz podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych.			
<b>DIIP_W03</b>	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie niezbędne zależności między współczesnymi technologiami informatycznymi, statystyką a wymaganiami zawodowymi.			
<b>DIIP_W04</b>	Zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka oraz posiada wiedzę ekonomiczną konieczną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietetyki.			
<b>DIIP_W05</b>	Posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz rozumie różnorodne procesy zachodzące w organizmie człowieka.			
<b>DIIP_W06</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka			
<b>DIIP_W07</b>	Zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność interwencji dietetycznych w umacnianiu i/lub przywracaniu zdrowia.			
<b>DIIP_W08</b>	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie gastronomiczne uwzględniając wykorzystywane urządzenia i aparaturę.			
<b>DIIP_W09</b>	Zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartości w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.			
<b>DIIP_W10</b>	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.			
<b>DIP_W11</b>	Zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność realizowanej polityki zdrowotnej.			
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI</b>				
<b>D1P_U01</b>	Wykorzystuje zdobytą wiedzę do innowacyjnego rozwiązywania problemów z zakresu działalności praktycznej w oparciu o dobrą praktykę naukową podczas pracy indywidualnej i zespołowej.			

<b>D1P_U02</b>	Wybiera technologie użyteczne w procesie kształcenia i pracy zawodowej.			
<b>D1P_U03</b>	Potrafi adekwatnie rozpoznawać, analizować i rozwiązywać problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz stosownie je dokumentować.			
<b>D1P_U04</b>	Planuje, wdraża i ocenia typowe i innowacyjne interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku, aktywności fizycznej oraz potrafi prezentować uzyskane wyniki.			
<b>D1P_U05</b>	Samodzielnie, właściwie dokonuje doboru surowców do produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.			
<b>D1P_U06</b>	Proponuje działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji.			
<b>D1P_U07</b>	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej konieczne do pracy w zawodzie dietetyka.			
<b>D1P_U08</b>	Rozpoznaje przyczyny stanu zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielać pomocy indywidualnie i w zespole.			
<b>D1P_U09</b>	Prowadzi dokumentację żywieniową w oparciu o aktualne wzorce.			
<b>D1P_U10</b>	Proponuje rozwiązania w oparciu o zdobytą wiedzę w czynnościach wynikających z prowadzonych indywidualnie i/lub w grupie działalności, formułując konieczne objaśnienia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.			
<b>D1P_U11</b>	Potrafi wykorzystać znajomość terminologii i gramatyki języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego podczas działalności praktycznej.			
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b>				
<b>D1P_K01</b>	W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.			
<b>D1P_K02</b>	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.			
<b>D1P_K03</b>	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.			
<b>D1P_K04</b>	Adekwatnie formułuje opinie wynikające z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.			
<b>D1P_K05</b>	Dostrzega potrzebę uczenia się przez całe życie wyrażającą się samodzielnym zdobywaniem wiedzy i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.			

.....  
podpis Opiekuna w placówce

**10. Karta umiejętności praktycznych w semestrze II – realizowane w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.**

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Zna strukturę organizacyjną jednostki oraz organizację żywienia na jej terenie.				
2.	Ocenia warunki sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz ocena przygotowania zakładu do prowadzonej działalności.				
3.	Zna wyposażenie techniczne kuchni oraz funkcjonalność urządzeń w procesie technologicznym.				
4.	Wie jak zorganizować zaopatrzenie w produkty spożywcze.				
5.	Zna warunki transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.				
6.	Umie zorganizować pracę w magazynie żywności i przeprowadzić ocenę jego funkcjonalności.				
7.	Umie przeprowadzić ocenę surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej.				
8.	Zna sposoby obróbki wstępnej surowców i jej wpływ na wartość odżywczą.				
9.	Zna metody obróbki cieplnej w technologii potraw i ich wpływ na zmiany zachodzące w żywności.				
10.	Umie ocenić właściwości sensoryczne żywności oraz przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw.				
11	Zna przyprawy i ich rolę w technologii kulinarnej.				
12.	Wie jaki wpływ ma przechowywanie i przetwarzanie produktów na ich wartość odżywczą.				
13.	Umie sporządzić recepturę potraw.				
14.	Wylicza wartości odżywczą produktów, potraw i napojów.				

**11. Karta umiejętności praktycznych po semestrze II (wakacyjna) –**  
realizowane w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/Domów Pomocy  
Społecznej/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Zna specyfikę pracy w dziale żywienia.				
2.	Zna podstawy prawne funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.				
3.	Zna organizację żywienia zbiorowego w placówce.				
4.	Zna obowiązujące stawki finansowe i zna zasady kalkulacji kosztów.				
5.	Zna normy żywienia i wyżywienia.				
6.	Zna nomenklaturę diet leczniczych.				
7.	Planuje jadłospisy oraz umie przeprowadzić ich ocenę.				
8.	Wyznacza wartość odżywczą diet.				
9.	Umie przeprowadzić dystrybucję diet.				
10.	Zna specyfikę pracy i obowiązującą dokumentację w magazynie żywnościowym.				
11	Umie stworzyć podstawową dokumentację w ramach systemów zarządzania jakością (GHP, GMP, HACCP).				

**12. Karta umiejętności praktycznych po semestrze IV (wakacyjna) – realizowane na terenie Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u.**

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Zna specyfikę pracy w wybranej placówce.				
2.	Zna podstawy prawne i zasady funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność wybranej placówki.				
3.	Zna zasady BHP obowiązujące w danej placówce.				
4.	Określa rolę dietetyka w zespole interdyscyplinarnym.				
5.	Przestrzega normy i zasady obowiązujące w placówce (odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje).				
6.	Zapobiega zakażeniom.				
7.	Prowadzi ocenę sposobu żywienia poprzez zastosowanie odpowiednich metod.				
8.	Prowadzi ocenę stanu odżywienia osób dorosłych i starszych poprzez wykonanie pomiarów antropometrycznych.				
9.	Interpretuje dokumentację pacjenta.				
10.	Planuje dzienne i dekadowe jadłospisy z uwzględnieniem stawki finansowej obowiązującej w placówce.				
11.	Planuje jadłospisy z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby dorosłej/w starszym wieku z uwzględnieniem stanu zdrowia.				

**13. Karta umiejętności praktycznych w semestrze V – realizowane w oddziałach szpitalnych zachowawczych/ oddziałach szpitalnych zabiegowych dla dorosłych/ oddziałach dziecięcych/poradniach endokrynologiczno-diabetologicznych/poradniach diabetologicznych/ poradniach dietetycznych.**

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Wskazuje strukturę organizacyjną szpitala, oddziału/poradni.				
2.	Ocenia stan odżywienia pacjenta na podstawie wskaźników antropometrycznych.				
3.	Opracowuje założenia dietetyczne dla pacjenta.				
4.	Przygotowuję dokumentację żywieniową dla pacjenta.				
5.	Prowadzi wywiad żywieniowy z pacjentem.				
6.	Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).				
7.	Prowadzi edukację żywieniową pacjenta.				
8.	Prowadzi szkolenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.				



## 14. Praktyki zawodowe realizowane za granicą

**Miejsce odbywania praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Zakres praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Termin realizacji praktyki zawodowej:** .....

**Liczba zrealizowanych godzin:** .....

**Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Data** .....

.....  
*Podpis opiekuna praktyki/ koordynatora praktyk*

**Praktyki zawodowe realizowane za granicą**

**Miejsce odbywania praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Zakres praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Termin realizacji praktyki zawodowej:** .....

**Liczba zrealizowanych godzin:** .....

**Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Data** .....

.....

**Podpis opiekuna praktyki/ koordynatora praktyk**

**Praktyki zawodowe realizowane za granicą**

**Miejsce odbywania praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Zakres praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Termin realizacji praktyki zawodowej:** .....

**Liczba zrealizowanych godzin:** .....

**Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Data** .....

.....

**Podpis opiekuna praktyki/ koordynator praktyk**

**Praktyki zawodowe realizowane za granicą**

**Miejsce odbywania praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Zakres praktyki zawodowej:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Termin realizacji praktyki zawodowej:** .....

**Liczba zrealizowanych godzin:** .....

**Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Data** .....

.....  
**Podpis opiekuna praktyki/ koordynatora praktyk**

### 15. Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## \Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



