



UNIWERSYTET VIZJA

**Program praktyk zawodowych
na I st. studiów kierunku dietetyka
obowiązujący od roku akademickiego 2025/2026**

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

NA KIERUNKU DIETETYKA I st. (profil praktyczny)

1. Cele praktyk

Zasadniczym celem praktyk jest kształcenie studentów w miejscu praktycznego stosowania zdobywanej przez nich wiedzy. Praktyki zawodowe realizowane przez studentów dietetyki mają umożliwić im zweryfikowanie dotychczas nabytej wiedzy teoretycznej oraz nabycie praktycznych umiejętności wykorzystania tej wiedzy w pracy dietetyka, w tym pracy z pacjentami lub instytucjami, wobec których świadczy on swoje usługi.

Podczas praktyk student powinien także mieć możliwość ujawnienia bądź nabycia właściwych kompetencji społecznych, niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka. Nadrzędnym celem praktyki jest zaznajomienie studenta z charakterem zawodu dietetyka wykonywanego w ramach specyfiki danej instytucji lub placówki zatrudniającej dietetyków.

2. Efekty uczenia się zakładane do osiągnięcia przez studentów w trakcie praktyk

Wiedza

Kod	Efekty uczenia się
W_1	Student zna cele i zadania realizowane przez daną placówkę oraz rozumie miejsce, rolę i zadania zawodowe dietetyka pracującego w tej placówce.
W_2	Student zna wybrane metody i urządzenia do praktycznych celów diagnostycznych lub innych wykorzystywane przez dietetyków w danej placówce (np. do oceny jakości żywności, do oceny stanu odżywienia, do planowania diet i/lub przygotowywania różnych posiłków/ potraw).
W_3	Student zna zasady etyki, tajemnicy zawodowej oraz inne przepisy regulujące pracę dietetyka w danej placówce.

Umiejętności

Kod	Efekty uczenia się
U_1	Student potrafi nawiązać właściwą współpracę z przełożonymi i współpracownikami, w tym dietetykami i innymi specjalistami pracującymi w danej placówce.
U_2	Student potrafi poprawnie zastosować pod nadzorem innego dietetyka wybrane metody i urządzenia (np. do oceny jakości żywności, do oceny stanu odżywienia).
U_3	Student potrafi w praktyce zastosować zasady etyki realizując czynności zawodowe dietetyka w danej placówce.

Kompetencje

Kod	Efekty uczenia się
K_1	Student ujawnia postawę prospołeczną i wrażliwość wobec potrzeb odbiorców usług dietetycznych w danej placówce.
K_2	Student wykazuje się rzetelnością i kieruje się rozważą oraz poczuciem odpowiedzialności zawodowej w zakresie powierzonych mu do wykonania obowiązków i zadań dietetyka.
K_3	Student uświadamia sobie znaczenie realizowania praktycznych czynności zawodowych dietetyka w oparciu o wiedzę naukową; jest przy tym świadomy granic swoich kompetencji.

3. Treści programowe

Treści programowe realizowane podczas praktyki zawodowej powinny odzwierciedlać specyfikę zadań powierzanych dietetykowi w danej placówce. Student podczas odbywania praktyk zawodowych odbywa zajęcia praktyczne w jednostkach o charakterze klinicznym oraz nieklinicznym.

3.1. Zakres tematyczny praktyki zawodowej o charakterze nieklinicznym (Praktyka I)

Student może odbywać praktyki w zakładach o **charakterze nieklinicznym** w następujących jednostkach:

- placówki gastronomiczne, w tym:
 - kuchnie i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego **otwartego**, np. restauracje, bary,
 - kuchnie i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego **zamkniętego** (np. żłobki, przedszkola, szpitale, ośrodki sanatoryjne, hospicja, domy spokojnej starości, domy pomocy społecznej, domy wczasowe prowadzące dietoterapię),
- laboratoria badawcze / kontrolujące jakość i bezpieczeństwo żywności lub zakłady sprawujące nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności,
- zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego, np. mleczarnie, piekarnie, zakłady mięsne, zakłady koncentratów spożywczych, itp.
- jednostki logistyczne działające w zakresie przedsiębiorczości, edukacji żywieniowej (w tym o charakterze dietetycznym i profilaktycznym – prozdrowotnym), zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka, np. pracownie reklamowe, zakłady projektowania pracowni/poradni żywieniowych i dietetycznych, zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego.

Podczas odbywania praktyki w jednostkach o charakterze nieklinicznym student nabywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w następującym zakresie tematycznym:

Tematy ogólne:

1. Charakterystyka miejsca odbywania praktyki – zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka. Poznanie struktury organizacyjnej, podstaw prawnych funkcjonowania danej jednostki, warunków pracy oraz charakterystyki prac specyficznych dla funkcjonowania danej jednostki, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeby i roli dietetyka w danym zakładzie.
2. Charakterystyka najważniejszych działów funkcjonujących w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, tj. w zakładach gastronomicznych, produkujących żywność przetworzoną, w zakładach żywienia zbiorowego, w laboratoriach badawczych, w jednostkach nadzoru sanitarnego, w jednostkach logistycznych działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka.
3. Poznanie zasad i przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w jednostce nieklinicznej i na stanowisku, na którym odbywana jest praktyka.

Tematy o charakterze szczegółowym:

4. Charakterystyka wyposażenia wykorzystywanego w jednostce, w której odbywana jest praktyka, np. linii technologicznych, wyposażenia techniczno-technologicznego, aparatury kontrolno-pomiarowej, badawczej, diagnostycznej, reklamowej, biznesowej, sposobu prowadzenia edukacji żywieniowej, itp.
5. Charakterystyka zakresu czynności wykonywanych w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, szczególnie na stanowiskach przydatnych dla dietetyka, tj.
 - a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: np. rodzaj stosowanych procesów technologicznych, operacji technologicznych, dobór surowców, sposób obróbki surowców, produkcja żywności przetworzonej świeżej i utrwalanej, produkcja potraw i gotowych posiłków, przechowywanie żywności, potraw i gotowych posiłków, wydawanie potraw/gotowych posiłków, itp.
 - b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. rodzaj stosowanych metod analitycznych, zakresu wykonywanych oznaczeń, zasady pobierania i przechowywania próbek, zasady wykonywania oznaczeń / badań diagnostycznych, itp.

- c) w jednostkach logistycznych, np. sposób działań menedżerskich, podstawy marketingu, zasady organizacji działalności biznesowej w zakresie dietetyki, zasady i metody organizacji usług zdrowotnych, usług z zakresu edukacji żywieniowej (np. zasady prawidłowego żywienia, zalecenia dietetyczne, profilaktyczne, wpływ żywienia na zdrowie, itp.).

6. Zapoznanie się z dokumentacją:

- a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: rodzaj i obieg dokumentacji dotyczącej m.in.: systemów zapewniania jakości obowiązujących w danej jednostce, sposobu dokumentowania produkcji, przechowywania oraz dystrybucji żywności/gotowych posiłków, sposobu archiwizacji dokumentów,
- b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. metody i procedury badawcze, harmonogram oraz sposobu przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek, sposób zapisywania i podawania wyników, ich interpretacja, sposób archiwizacji dokumentów.
- c) w jednostkach logistycznych, np. dokumentacja projektowa, reklamowa, zasady komunikowania się z pacjentami, organizacja spotkań i prelekcji o charakterze zdrowotnym dla różnych grup ludzi zdrowych i obciążonych chorobami dietozależnymi.

- 7. Aktywne uczestnictwo w czynnościach związanych z przetwarzaniem surowców i produkcją żywności przetworzonej i/lub dań i potraw gotowych wg asortymentu charakterystycznego dla miejsca odbywania praktyk. Aktywne uczestnictwo w pracach logistycznych w jednostkach działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka.
- 8. Omówienie zmian zachodzących w żywności podczas produkcji (przetwarzania surowców), dystrybucji i przechowywania żywności przetworzonej, potraw i/lub dań gotowych. Poznanie zasad przechowywania i serwowania produktów, potraw i dań gotowych. Student omawia te zagadnienia na podstawie asortymentu charakterystycznego dla jednostki, w której odbywana jest praktyka. W jednostkach logistycznych student może przygotować prelekcję do wygłoszenia o charakterze prozdrowotnym dla wybranej grupy ludności.
- 9. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń, w tym określenie problemów organizacyjnych, techniczno-technologicznych lub analitycznych, zaobserwowanych w danej jednostce oraz próba ich ewentualnego rozwiązania.

3.2. Zakres tematyczny praktyki zawodowej o charakterze klinicznym (Praktyka II)

Student może odbywać praktyki w zakładach o charakterze klinicznym w następujących jednostkach:

- oddziały szpitalne dla dzieci i/lub dorosłych,
- placówki ochrony zdrowia (sanatoria/uzdrowiska) dla dzieci i/lub dorosłych,
- placówki opieki nad dziećmi i osobami dorosłymi: żłobki, przedszkola, domy dziecka, domy pomocy społecznej, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńczo-lecznicze, ośrodki sanatoryjne, hospicja, domy wczasowe,
- poradnie dietetyczne oraz gabinety poradnictwa żywieniowego (np. diabetologiczne, poradnie chorób metabolicznych, otyłości, itp.) pracujące w trybie stacjonarnym lub prowadzące konsultacje z pacjentem w formie zdalnego połączenia.

Podczas odbywania praktyki w jednostkach o charakterze klinicznym student nabywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w zakresie opieki żywieniowej nad pacjentem, a w szczególności:

Tematy ogólne:

1. Charakterystyka miejsca odbywania praktyki – poznanie struktury organizacyjnej placówki klinicznej, podstaw prawnych jej funkcjonowania oraz zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w tej placówce, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia, zakresu pracy i roli dietetyka w jednostce klinicznej oraz zasad jego współpracy z pacjentem.
2. Charakterystyka i powiązania poszczególnych działów i oddziałów szpitalnych (lub innych) funkcjonujących w danej placówce klinicznej, w której odbywana jest praktyka, ze szczególnym uwzględnieniem pracy dietetyka.
3. Poznanie zasad i przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w jednostce klinicznej i na stanowisku, na którym odbywana jest praktyka.

Tematy o charakterze szczegółowym:

4. Charakterystyka organizacji żywienia pacjentów przebywających w danej placówce (na wybranym oddziale szpitalnym, w którym odbywana jest praktyka), np. poznanie sposobów oceny stanu odżywienia pacjenta (badania antropometryczne, analiza badań laboratoryjnych, opcjonalnie analiza składu ciała), prowadzenia wywiadu żywieniowego, planowania posiłków,

doboru surowców, rodzaju i zasad doboru diet, doboru metod przygotowania potraw, zasad przechowywania i dystrybucji posiłków w oddziale.

5. Charakterystyka działań związanych z prowadzeniem porad żywieniowych dla pacjentów oddziałów szpitalnych lub pacjentów poradni żywieniowych, w tym dietetycznych (np. poradni diabetologicznych, chorób metabolicznych, itp.). Metody, narzędzia i sposób dokumentowania rozmów z pacjentem.
4. Aktywne uczestnictwo w:
 - planowaniu, przygotowywaniu i dystrybucji posiłków w danej jednostce klinicznej,
 - ocenie wartości odżywczej posiłków,
 - współpracy z pacjentem w zakresie opieki nad prawidłowym żywieniem,
 - układaniu zaleceń dietetycznych, w tym określenie i dobór interwencji żywieniowej dla indywidualnych pacjentów (przebywających w oddziałach szpitalnych, sanatoriach, uzdrowiskach, różnych placówkach opieki i pomocy społecznej),
 - edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodzin,
 - w poznawaniu przyczyn, objawów, leczenia i postępowania dietetycznego w wybranych chorobach układu pokarmowego oraz chorobach zespołu metabolicznego.
5. Bezpośrednia współpraca z pacjentem – zapewnienie indywidualnej opieki żywieniowej, rozmowy, pomoc w żywieniu, poradnictwo żywieniowe (indywidualna edukacja żywieniowa).
6. Zapoznanie się z dokumentacją medyczną i zasadami jej prowadzenia w zakresie: oceny stanu odżywienia pacjenta, doboru diet, edukacji żywieniowej oraz sposobu kontroli stanu odżywienia w trakcie leczenia).
7. Opracowanie sposobu żywienia pacjenta z wybraną jednostką chorobową, w związku z jego hospitalizacją. Omówienie znaczenia prawidłowego postępowania dietetycznego w wybranej jednostce chorobowej.
8. Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń funkcjonowania danej placówki klinicznej, w tym określenie ew. problemów związanych z organizacją sposobu wyżywienia pacjentów w danej placówce, problemów w zakresie współpracy z pacjentem. Opracowanie własnych rozwiązań w celu wyeliminowania tych problemów.

Student podczas praktyki powinien poznać cele i zadania realizowane przez placówkę oraz obowiązki i zadania dietetyka zatrudnionego w danym miejscu. Główny nacisk w procesie uczenia się podczas praktyki powinien być położony na czynności zawodowe charakterystyczne dla dietetyka. Student powinien poznać specyficzne dla pracy dietetyka stosowane metody i narzędzia

(np. do oceny stanu odżywienia, do oceny jakości żywności) i nauczyć się ich poprawnego stosowania.

Student powinien zostać zaznajomiony z zasadami obowiązującymi go podczas wykonywania czynności i zadań zawodowych w relacjach do przełożonych i współpracowników, w tym do innych specjalistów pracujących w danej placówce. Ponadto student powinien zostać zaznajomiony z zasadami nawiązywania profesjonalnego kontaktu z pacjentami i mieć możliwość praktycznego ich przećwiczenia (np. wywiad żywieniowy, edukacja żywieniowa). Student powinien poznać zasady etyki i przepisy regulujące pracę dietetyka w danej placówce w odniesieniu do konkretnych czynności i zadań powierzanych mu do wykonania.

Studentowi należy zapewnić sposobność i możliwość zastosowania wiedzy naukowej do rozwiązywania konkretnych problemów lub zadań praktycznych (np. układanie jadłospisów dla poszczególnych pacjentów). W przekazywanych studentowi treściach należy szczególnie podkreślać związek między wiedzą naukową i jej praktycznym wykorzystaniem. Jednocześnie należy u studenta kształtować postawę pokory i świadomość granic własnych kompetencji zawodowych.

Zakładowy opiekun praktyk powinien motywować studenta do tego, by wykonywał powierzone mu zadania i obowiązki w sposób sumienny i z poczuciem odpowiedzialności za wszystkie możliwe konsekwencje swoich działań.

4. Umiejscowienie praktyk w planie studiów

Praktyki na kierunku dietetyka (I stopnia o profilu praktycznym) mają charakter zajęć obowiązkowych i planowane są do realizacji:

- na czwartym semestrze (2 rok studiów) – **PRAKTYKA I – NIEKLINICZNA**,
- na piątym semestrze (3 rok studiów) – **PRAKTYKA II – KLINICZNA**.

Dopuszcza się możliwość realizowania Praktyki I i Praktyki II także w odwrotnej kolejności oraz w innym okresie kształcenia.

5. Wymiar praktyk

Praktyki w jednostkach o charakterze nieklinicznym (Praktyka I) powinny być zrealizowane w wymiarze 375 godzin (50% łącznej liczby godzin przewidzianej w programie kształcenia) i trwać minimum 3 miesiące (12 tygodni).

Praktyki w jednostkach **o charakterze klinicznym** (Praktyka II) powinny być zrealizowane także w wymiarze 375 godzin (50% łącznej liczby godzin przewidzianej w programie kształcenia) i trwać minimum 3 miesiące (12 tygodni).

W uzasadnionych przypadkach Dziekan może wyrazić zgodę na realizację przez Studenta praktyki klinicznej i nieklinicznej w innych proporcjach godzinowych niż wskazano wyżej.

Łączny wymiar praktyk wynosi 750 godzin, w okresie 6 miesięcy (24 tygodni).

6. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk

Weryfikacji osiągnięcia zakładanych dla praktyki poszczególnych efektów uczenia się dokonuje każdorazowo zakładowy opiekun praktyk lub osoba sprawująca bezpośredni nadzór nad czynnościami wykonywanymi przez studenta podczas praktyk.

W *Dzienniczku praktyk* student wpisuje czynności i zadania, które wykonuje oraz przyporządkowuje im odpowiedni kod efektów uczenia się. Do danej czynności może być przyporządkowany więcej niż jeden efekt uczenia się.

W przypadku wykonywania w trakcie praktyk powtarzających się zadań lub czynności powierzanych studentowi do realizacji w czasie kilku dni, dopuszcza się ich zbiorczy zapis w *Dzienniczku praktyk*, który nie może obejmować okresu dłuższego niż 5 dni.

Zakładowy opiekun praktyk powierza studentowi wykonywanie takiego zakresu zadań i obowiązków, który jest zgodny z treściami programowymi opisanymi w niniejszym *Programie praktyk*, odpowiada specyfice pracy wykonywanej przez dietetyka w danej placówce i umożliwia studentowi uzyskanie wszystkich zakładanych dla praktyki efektów uczenia się. Zakładowy opiekun praktyk potwierdza osiągnięcie lub nieosiągnięcie związanych z danym zadaniem efektów uczenia się poprzez wstawienie w dzienniczku praktyk zaliczenia (zal.) bądź niezaliczenia (nzal.) określonego efektu lub efektów uczenia się przypisanych do danej czynności lub zadania. Zakładowy opiekun praktyk sporządza końcową opinię dotyczącą studenta i przebiegu praktyki, może zamieścić tam swoje uwagi i sugestie.

Uczelniany opiekun praktyk sprawuje bieżącą opiekę nad realizacją praktyk i analizuje merytorycznie zakres i specyfikę zadań zrealizowanych przez studenta podczas praktyki. W każdym roku akademickim uczelniany opiekun praktyk dokonuje weryfikacji warunków oraz sposobu realizacji praktyk w 10% placówek, w których studenci odbywają praktyki. Podczas takiej weryfikacji kierunkowy opiekun praktyk odbywa rozmowę z zakładowymi opiekunami praktyk i kierownictwem danej placówki oraz ze studentami odbywającymi tam praktykę. Uczelniany

opiekun praktyk jest zobowiązany do niezwłocznego przeprowadzenia takiej weryfikacji w przypadku, gdy poweźmie wiedzę o możliwych nieprawidłowościach w realizacji praktyk w danej placówce.

Po zakończeniu praktyki uczelniany opiekun praktyk zapoznaje się z zawartością *Dzienniczka praktyk*, weryfikuje poprawność zliczenia liczby godzin praktyk. Ponadto, weryfikuje poprawność przypisania efektów uczenia się do czynności i zadań wykonywanych przez studenta podczas praktyki. Sprawdza, czy student osiągnął wszystkie efekty uczenia się zakładane dla praktyki. Analizuje końcową opinię o studencie i przebiegu praktyki sporządzoną przez zakładowego opiekuna praktyk. W przypadku wątpliwości uczelniany opiekun praktyk rozstrzyga je w kontakcie ze studentem i/lub zakładowym opiekunem praktyk.

W oparciu o wszystkie zebrane w ten sposób dane uczelniany opiekun praktyk podejmuje decyzję o zaliczeniu bądź niezaliczeniu praktyk i wpisuje ją do protokołu. Protokół wraz z dokumentacją przebiegu praktyki (*Porozumienie, Skierowanie, Dzienniczek*) kierunkowy opiekun praktyk przekazuje do Biura Obsługi Studenta.

7. Sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań

Do obowiązkowej dokumentacji przebiegu praktyki należą:

- 1) Porozumienie o przeprowadzeniu praktyki studenckiej dla danego studenta (**załącznik 1**),
- 2) Skierowanie na praktyki (**załącznik 2**),
- 3) Dzienniczek praktyk (**załącznik 3a lub 3b**),
- 4) Protokół zaliczenia praktyki (**załącznik 4a**).

Obowiązkowym sposobem dokumentacji przebiegu praktyki i realizowanych w jej trakcie zadań jest prowadzony przez studenta *Dzienniczek praktyk*. W *Dzienniczku praktyk* dokonuje się obowiązkowo następujących wpisów:

- data rozpoczęcia i zakończenia praktyki,
- nazwa jednostki, w której student odbywa praktykę,
- imię, nazwisko, stanowisko i kontakt do zakładowego opiekuna praktyk,
- imię, nazwisko i stanowisko i kontakt do kierunkowego (uczelnianego) opiekuna praktyk,
- wykaz efektów uczenia się zakładanych do osiągnięcia przez studenta podczas praktyki wraz z przypisanymi do nich kodami,
- zakres powierzonych studentowi obowiązków lub zadań oraz pełnionych funkcji,
- dzienny zapis zadań powierzanych studentowi do realizacji wraz z odpowiadającymi im kodami efektów uczenia się, których osiągnięcie lub nieosiągnięcie potwierdza podpis

zakładowego opiekuna praktyk lub innej osoby kontrolującej ich wykonanie (w przypadku powtarzających się czynności, można przygotować kartę zbiorczą obejmującą maksymalnie 5 kolejnych dni),

- opinia końcowa i uwagi zakładowego opiekuna praktyk.

8. Kryteria, które muszą spełniać placówki, w których odbywają się praktyki

Miejszem praktyk może być placówka dająca studentowi możliwość realizacji zadań **związanych z pracą dietetyka**, zgodnych z niniejszym programem praktyk. Opiekunem praktyk ze strony instytucji powinna być osoba, która będzie wspierała studenta w realizacji jego zadań, umożliwiała mu pracę i potrafiła ją ocenić oraz ewentualnie skorygować. Typ umowy opiekuna praktyk z pracodawcą w danej placówce nie jest istotny (może to być umowa o pracę, umowa zlecenia itp.), ważne jest natomiast, by wymiar jego zatrudnienia umożliwiał sprawowanie bieżącej opieki nad studentem, obserwację jego pracy i weryfikację osiągnięcia zakładanych dla praktyki efektów uczenia się.

W przypadku praktyki o **charakterze nieklinicznym** (np. w zakładach produkcyjnych) zakładowym opiekunem praktyk może być na przykład Kontroler ds. Jakości, Audytor wewnętrzny HACCP, technolog żywności lub inna osoba, która ma doświadczenie w produkcji i kontroli jakości żywności w danym zakładzie.

W przypadku praktyki o **charakterze klinicznym** zakładowym opiekunem praktyk powinna być osoba posiadająca co najmniej tytuł zawodowy magistra w zakresie dietetyki lub lekarz medycyny. Osoba ta powinna dysponować doświadczeniem zawodowym umożliwiającym merytoryczny nadzór nad realizacją zadań przez studenta.

Placówki, w których odbywają się praktyki muszą mieć odpowiednią infrastrukturę i wyposażenie umożliwiające realizację zadań zawodowych dietetyka odpowiednio do specyfiki danej placówki. Placówka musi spełniać ogólne zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.

Weryfikacji spełniania powyższych kryteriów dokonuje przedstawiciel uczelni przed podpisaniem ogólnego *Porozumienia* z placówką o organizacji praktyk zawodowych. Uczelniani opiekunowie praktyk powinni utrzymywać bieżący i okolicznościowy kontakt z placówkami z którymi uczelnia podpisała stałe *Porozumienia*, z jej kierownictwem i/lub zatrudnionymi tam dietetykami. Uczelniany (kierunkowy) opiekun praktyk może odwiedzać tę placówkę, zwłaszcza w celu weryfikacji sposobu odbywania praktyki przez studenta lub w celu oceny spełniania przez placówkę wymaganych od niej standardów.

W przypadku powzięcia informacji o jakichkolwiek niepokojących zjawiskach lub zastrzeżeniach związanych z miejscem odbywania praktyk, uczelniany opiekun praktyk powinien niezwłocznie osobiście je zweryfikować i przekazać do wiadomości Dziekana. W przypadku stwierdzenia rażących naruszeń warunków *Porozumienia* bądź niespełniania kryteriów wymaganych od takiej placówki, Rektor rozwiązuje *Porozumienie* z taką placówką.

9. Reguły zatwierdzania miejsca praktyki samodzielnie wybranego przez studenta

Student może samodzielnie wybrać miejsce odbywania praktyki. W takim przypadku placówka musi spełniać wszystkie wymagania określone w punkcie 8 niniejszego Programu praktyk zawodowych. Student, który samodzielnie wskazuje miejsce odbywania praktyki zawodowej, zobowiązany jest do wypełnienia *Deklaracji studenta dotyczącej miejsca realizacji praktyki zawodowej (załącznik nr 5)*. *Deklaracja* zawiera dane studenta, dane placówki oraz zakładowego opiekuna praktyk. Dokument przesyłany jest wyłącznie w formie elektronicznej (plik .doc lub .pdf) do uczelnianego opiekuna praktyk. *Deklaracja* stanowi podstawę do oceny przez uczelnianego opiekuna praktyk, czy wskazane miejsce umożliwia realizację efektów uczenia się określonych w programie studiów. W razie potrzeby uczelniany opiekun praktyk może zwrócić się do studenta lub do wskazanego zakładowego opiekuna praktyk o dodatkowe informacje.

Student zobowiązany jest do uzyskania zatwierdzenia miejsca praktyki przez uczelnianego opiekuna przed rozpoczęciem praktyki. Formalnie zatwierdzenie miejsca praktyki następuje poprzez podpisanie Skierowania na praktykę przez uczelnianego opiekuna praktyk.

10. Warunki kwalifikowania studenta na praktykę

Student chcący odbyć praktykę zgłasza się do uczelnianego opiekuna praktyk i deklaruje, w jakim miejscu oraz w jakim czasie chciałby odbyć praktykę. Uczelniany opiekun praktyk ocenia adekwatność propozycji studenta, biorąc pod uwagę wszystkie warunki i kryteria opisane w uczelnianym Regulaminie praktyk zawodowych oraz w Programie praktyk zawodowych dla kierunku Dietetyka. W przypadku samodzielnego wyboru miejsca odbywania praktyki student zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania w formie elektronicznej *Deklaracji studenta dotyczącej miejsca realizacji praktyki zawodowej (załącznik nr 5)*. *Deklaracja* stanowi podstawę do oceny przez uczelnianego opiekuna praktyk, czy wskazane miejsce umożliwia realizację efektów uczenia się określonych w programie studiów.

Decyzję o zakwalifikowaniu studenta na praktykę podejmuje uczelniany opiekun praktyk. Student przyjmowany jest na praktykę na podstawie:

a) Porozumienia o przeprowadzenie praktyki studenckiej zawartego pomiędzy Uczelnią a jednostką, w której odbywa się praktyka,

b) indywidualnego Skierowania na praktykę.

Oba te dokumenty w imieniu Uczelni podpisuje uczelniany opiekun praktyk na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Rektora.

11. Inne formy zaliczania praktyk zawodowych

a) Ubieganie się o zaliczenie praktyk na **podstawie wykonywanej pracy zawodowej**

Student musi spełnić wymagania określone w Uczelnianym Regulaminie Praktyk Zawodowych w p. IV, § 19.1.2. W tym celu składa w Biurze Obsługi Studenta:

- podanie do Dziekana z prośbą o zaliczenie praktyk na podstawie wykonywanej pracy zawodowej, zaopiniowane przez uczelnianego opiekuna praktyk,
- kopię umowy o pracę (i świadectwo pracy – w przypadku rozwiązania stosunku pracy) lub umowy cywilno-prawnej z informacją o okresie zatrudnienia, zajmowanym stanowisku i godzinowym wymiarze pracy (okres zatrudnienia nie może być krótszy niż obowiązujący w programie kształcenia czas odbywania praktyk, tj. powinien wynosić minimum 6 miesięcy),
- dokument poświadczający zakres realizowanych obowiązków, zadań i czynności zawodowych,
- w przypadku pracy świadczonej w oparciu o umowę cywilno-prawną – rachunek lub rachunki z potwierdzeniem wykonania zleconych zadań,
- opinię przełożonego lub opiekuna zakładowego opisującą sposób realizacji zadań zawodowych przez studenta oraz uzyskane przez niego efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych – odniesionych do efektów uczenia się wyszczególnionych w programie praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka I st.

Protokół zaliczenia praktyk stanowi **załącznik nr 4b**.

Jednostka, w której zatrudniony jest student starający się o zaliczenie praktyk na podstawie wykonywanej pracy zawodowej, musi charakteryzować się specyfiką działań związaną nie tylko z kierunkiem studiów, ale także z rodzajem praktyki zawodowej, tj. klinicznej i/lub nieklinicznej.

b) Ubieganie się o zaliczenie praktyk na **podstawie czynności wykonywanych w ramach stażu lub wolontariatu**

Student musi spełnić wymagania określone w Uczelnianym Regulaminie Praktyk Zawodowych w p. IV, § 19.1.3. W tym celu składa w Biurze Obsługi Studenta:

- podanie do Dziekana z prośbą o zaliczenie praktyk na podstawie czynności wykonywanych w ramach stażu lub wolontariatu, zaopiniowane przez uczelnianego opiekuna praktyk,
- kopię umowy o staż lub wolontariat z informacją o okresie i godzinowym wymiarze odbywania stażu lub wolontariatu. Okres odbywania stażu lub wolontariatu nie może być krótszy niż obowiązujący w programie kształcenia czas odbywania praktyk, tj. powinien wynosić minimum 6 miesięcy. Jeżeli zaliczenie praktyk na podstawie wykonywanych czynności w ramach stażu lub wolontariatu dotyczy tylko jednej części praktyki (klinicznej lub nieklinicznej), wówczas staż lub wolontariat powinien trwać minimum 3 miesiące,
- dokument poświadczający zakres realizowanych obowiązków, zadań i czynności,
- opinię przełożonego lub opiekuna zakładowego opisującą sposób realizacji przez studenta czynności zawodowych oraz uzyskane przez niego efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych - odniesionych do efektów uczenia się wyszczególnionych w programie praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka I st.

Protokół zaliczenia praktyk stanowi **załącznik nr 4c**.

c) Ubieganie się o zaliczenie praktyk na **podstawie prowadzonej działalności gospodarczej (jednoosobowej lub prowadzonej wspólnie)**

Student musi spełnić ogólne wymagania określone w Uczelnianym Regulaminie Praktyk Zawodowych. W tym celu składa w Biurze Obsługi Studenta:

- podanie do Dziekana z prośbą o zaliczenie praktyk na podstawie prowadzonej działalności gospodarczej, zaopiniowane przez uczelnianego opiekuna praktyk,
- dane poświadczające aktualne prowadzenie działalności gospodarczej (np. wyciąg z CEiDG, KRS) z informacją o okresie rozpoczęcia działalności gospodarczej. Student może starać się o zaliczenie praktyk w ramach prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej tylko wtedy, **gdy w okresie odbywania praktyk wg programu kształcenia prowadzona działalność gospodarcza jest aktywna**,
- działalność gospodarcza prowadzona przez studenta musi charakteryzować się specyfiką działań związaną zarówno z kierunkiem studiów, jak i z rodzajem praktyki zawodowej, tj. klinicznej i/lub nieklinicznej,

- dokument poświadczający zakres obowiązków, zadań i czynności zawodowych prowadzonych pośrednio lub bezpośrednio w ramach działalności gospodarczej, tj.:
 - szczegółowy opis działań wykonywanych bezpośrednio przez studenta w ramach prowadzonej działalności gospodarczej,
 - szczegółowy opis działań i/lub czynności, nad którymi student prowadzący działalność gospodarczą wykonuje bezpośredni nadzór i/lub kontrolę.

Działania i czynności wykonywane przez studenta w ramach prowadzonej działalności gospodarczej powinny być opisane i przyporządkowane do efektów uczenia się (w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) wyszczególnionych w programie praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka I st.

Protokół zaliczenia praktyk stanowi **załącznik nr 4d lub 4e**.

Warszawa, 01.10.2025

dr hab. Paweł Olszewski, prof. UV
Dziekan Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu