

Uchwała nr 112/2021
Rady Akademickiej Dolnośląskiej Szkoły Wyższej
z dnia 15 października 2021 r.

w sprawie uchwalenia Regulaminu odbywania praktyki studenckiej na kierunku Dietetyka i promocja zdrowia studia pierwszego stopnia w Dolnośląskiej Szkole Wyższej przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2021/2022 i kolejnych

Działając na podstawie § 24 ust. 1 pkt 3 lit. a Statutu Dolnośląskiej Szkoły Wyższej, Rada Akademicka Dolnośląskiej Szkoły Wyższej uchwała Regulamin odbywania praktyki studenckiej na kierunku Dietetyka i promocja zdrowia studia pierwszego stopnia w Dolnośląskiej Szkole Wyższej przez studentów rozpoczynających kształcenie w roku akademickim 2021/2022 i kolejnych, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

Przewodniczący Rady Akademickiej

prof. dr hab. Edward Czapiewski



PROGRAM I REGULAMIN PRAKTYK dla programu studiów obowiązującego od roku akademickiego 2021/2022

Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Poziom studiów: studia I stopnia

1. Cele praktyk

Podstawowym celem praktyki zawodowej jest przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i poszerzających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na Uczelni.

Celem praktyki jest także 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 **I stopnia** odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się:
Rok I, sem. 2	180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia)	Praktyka kierunkowa 1 Wprowadzenie do praktyk – 1 godzina dydaktyczna Ewaluacja praktyk – 3 godziny dydaktyczne Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 180 godzin dydaktycznych	a) w zakresie wiedzy student/ka: - zapoznaje się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka - zapoznaje się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznaje strukturę organizacyjną - poznaje normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, w zakładach w których odbywa się praktyka - zapoznaje się z wyposażeniem technologicznym zakładu w którym odbywa się praktyka - poznaje zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem b) zakresie umiejętności student/ka: - dokonuje dekadowej oceny jadłospisów i planuje żywienie zbiorowe i indywidualne - planuje jadłospisy zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi - przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu c) zakresie kompetencji społecznych student/ka: - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej - wykazuje dużą kulturę osobistą



Rok II, Sem. 3	180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia)	<p>Praktyka kierunkowa 1 Wprowadzenie do praktyk – 1 godzina dydaktyczna</p> <p>Ewaluacja praktyk – 3 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 176 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisuje organizację, zasady pracy i sposób prowadzenia dokumentacji w placówce - wymienia zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy, podopiecznych, pacjentów placówki. <p>b) zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonuje oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia - planuje ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i w chorobie <p>c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wskazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu - rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki
Rok II, Sem. 4	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa 1 Wprowadzenie do praktyk – 1 godzina dydaktyczna</p> <p>Ewaluacja praktyk – 3 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 236 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni dietetycznej, poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych/ oddziały chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych. <p>b) zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jest gotów do przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby - ocenia sposób żywienia i stan odżywiania pacjenta oraz przeprowadza podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI) - projektuje postępowanie dietetyczne <p>c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu - rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki
Rok III, Sem 5	240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa 2 Wprowadzenie do praktyk – 1 godzina</p> <p>Ewaluacja praktyk – 3 godziny</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 236 godzin</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej - opisuje organizację, określa dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej, opiekuńczej, leczniczej <p>b) zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodne z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami, dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne - identyfikuje problemy żywieniowe osób w różnym wieku, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie - diagnozuje problemy żywieniowe, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe <p>c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych, pacjentów, klientów - przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec podopiecznych, klientów, pacjentów, a także wszystkich członków zespołu terapeutycznego.
Rok III, Sem. 6	120 godzin dydaktycznych/ 90 godzin (3 tygodnie)	<p>Praktyka specjalnościowa 3 Wprowadzenie do praktyk – 1 godzina</p> <p>Ewaluacja praktyk – 3 godziny</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 120 godzin</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki - samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki <p>b) zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej - potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywiania, np. urządzenia do analizy składu ciała - potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśnia wpływ sposobu żywienia na zdrowie, potrafi zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań - potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki zdrowia i wyniki



			<p>podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia</p> <p>c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywności i żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia -potrafi nawiązać właściwe relacje z pacjentem, taktownie i skutecznie zasugerować potrzebę leczenia i zmiany nawyków żywieniowych - przewiduje skutki podejmowanych działań i zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zdrowotnych
--	--	--	---

4. Harmonogram odbywania praktyki:

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

Indywidualny harmonogram zależy 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. 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.

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 Dolnośląskiej Szkoły Wyższej z siedzibą we Wrocławiu.