



ZAŁĄCZNIK 11

Program praktyk zawodowych na kierunku dietetyka

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU DIETETYKA (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 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 się przez 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:
 - o kuchnie i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, np. restauracje, bary,
 - o 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 żywitp.
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, gabinety poradnictwa żywieniowego (np. diabetologiczne, poradnie chorób metabolicznych, itp.)

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:

2. 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.
3. 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 którą pacjent był hospitalizowany. 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 w wymiarze 360 godz.,
- na piątym semestrze (3 rok studiów) – PRAKTYKA II – KLINICZNA - w wymiarze 360 godz.

Dopuszcza się możliwość realizowania Praktyki I i Praktyki II także w odwrotnej kolejności.

5. Wymiar praktyk

Praktyki w jednostkach o charakterze nieklinicznym (Praktyka I) powinny być zrealizowane w wymiarze 360 godzin (50% łącznej liczby godzin przewidzianej w programie kształcenia) i trwać 3 miesiące (12 tygodni).

Praktyki w jednostkach o charakterze klinicznym (Praktyka II) powinny być zrealizowane także w wymiarze 360 godzin (50% łącznej liczby godzin przewidzianej w programie kształcenia) i trwać 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 720 godzin zegarowych (t. j. 960 godz. dydaktycznych), 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.

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 osobiście bezpośrednio weryfikacji warunków oraz sposobu realizacji praktyk w 10% placówek, w których Studenci odbywają praktyki. Podczas takiej weryfikacji uczelniany 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. W trakcie trwania praktyki, uczelniany opiekun praktyk jest zobowiązany do przynajmniej jednorazowego kontaktu telefonicznego z zakładowym opiekunem praktyk i z każdym Studentem odbywającym praktykę.

Po zakończeniu praktyki uczelniany opiekun praktyk odbywa rozmowę ze Studentem na temat praktyki, jej przebiegu, spostrzeżeń i doświadczeń Studenta zdobytych podczas praktyki.

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.

Student wypełnia ankietę ewaluacyjną, która stanowi metodę oceny całego procesu organizacji i przebiegu 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*) uczelniany opiekun praktyk przekazuje do Biura Obsługi Studenta.

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

Do obowiązkowej dokumentacji przebiegu praktyki należy imienne:

- 1) *Skierowanie na praktyki*,
- 2) *Porozumienie o przeprowadzenie praktyki studenckiej* dla danego Studenta lub Studentów,
- 3) *Dzienniczek praktyk*,
- 4) Protokół zaliczenia praktyki.

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 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,
- opinia końcowa i uwagi zakładowego opiekuna praktyk.

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

Miejszem praktyk może być wyłącznie placówka dająca możliwość odbywania praktyki pod opieką/nadzorem zatrudnionego w tym miejscu pracy specjalisty dietetyka. Typ umowy zatrudnienia dietetyka 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 w zakładach produkcyjnych opiekunem praktyk może być Kontroler ds. Jakości lub Audytor wewnętrzny HACCP.

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 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. Uczelniany opiekun praktyk powinien także każdorazowo, przy okazji rozmów ze studentami o miejscu odbywania przez nich praktyki, pytać o ich opinie o spostrzeżeniach odnośnie kwalifikacji osób sprawujących nad nimi opiekę w placówce, warunków pracy, sposobu traktowania i przestrzegania przepisów BHP.

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 wymogi opisane w punkcie 8 niniejszego *Programu praktyk* zawodowych. Uczelniany opiekun praktyk analizuje adekwatność profilu, celów i zadań wybranej przez Studenta placówki i ocenia, czy gwarantuje ona osiągnięcie przez Studenta wszystkich

zakładanych dla praktyki efektów uczenia się. W szczególności, uczelniany opiekun praktyk upewnia się, czy dana placówka zatrudnia dietetyka. Student zobowiązany jest do uzyskania zatwierdzenia miejsca praktyki przez opiekuna praktyk przed podjęciem 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 i 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* i *Programie praktyk* zawodowych dla kierunku dietetyka. Decyzję o zakwalifikowaniu Studenta na praktykę podejmuje uczelniany opiekun praktyk. Student przyjmowany jest na praktykę na podstawie:

- a) *Porozumienia o przeprowadzenie praktyki studenckiej* dla danego Studenta zawartego pomiędzy uczelnią a jednostką, w której odbywa się praktyka,
- b) indywidualnego *Skierowania na praktyki*.

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

Warszawa, 24.02.20021

Zatwierdzam,
/-/ *dr Konrad Janowski*
Rektor