



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 dla praktyk zawodowych

Praktyki zawodowe na kierunku Dietetyka (studia I stopnia, profil praktyczny) obejmują dwie obowiązkowe praktyki: Praktykę I – niekliniczną oraz Praktykę II – kliniczną. Student zobowiązany jest do zrealizowania obu praktyk w pełnym wymiarze określonym w programie studiów. W ramach każdej praktyki student dokonuje wyboru jednego obszaru jej realizacji, zgodnego ze specyfiką środowiska pracy dietetyka oraz charakterem wykonywanych zadań.

Praktyka I – niekliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów:

1. Gastronomia i żywienie zbiorowe,
2. Produkcja i przetwórstwo żywności,
3. Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności.

Praktyka II – kliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów:

1. Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna),
2. Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna).

Wybór obszaru następuje przed rozpoczęciem praktyki i determinuje szczegółowe efekty uczenia się oraz zakres realizowanych zadań. Student zobowiązany jest do osiągnięcia wszystkich ogólnych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki oraz efektów szczegółowych właściwych dla wybranego obszaru.

2.1. Ogólne efekty uczenia się dla Praktyki I (nieklinicznej)

Wiedza

Kod	Efekty uczenia się
W1	Student zna organizację i specyfikę funkcjonowania jednostek związanych z produkcją, przetwarzaniem, oceną jakości, dystrybucją lub promocją żywności oraz rozumie rolę dietetyka w tych strukturach.
W2	Student zna podstawowe zasady zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności oraz dokumentowania procesów technologicznych i kontrolnych.
W3	Student zna czynniki wpływające na wartość odżywczą, jakość i bezpieczeństwo żywności na etapach produkcji, przechowywania i dystrybucji.

Umiejętności

Kod	Efekty uczenia się
U1	Student potrafi wykonywać pod nadzorem czynności związane z oceną jakości, wartością odżywczą, produkcją lub dystrybucją żywności, adekwatnie do specyfiki jednostki.
U2	Student potrafi analizować i interpretować dokumentację technologiczną, jakościową lub kontrolną funkcjonującą w danej placówce.
U3	Student potrafi identyfikować potencjalne zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa żywności oraz proponować podstawowe działania korygujące.

Kompetencje

Kod	Efekty uczenia się
K1	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo realizowanych działań w środowisku produkcyjnym, laboratoryjnym lub gastronomicznym.
K2	Student jest gotów do przestrzegania zasad higieny, bezpieczeństwa pracy i etyki zawodowej w jednostkach nieklinicznych.
K3	Student wykazuje gotowość do współpracy w zespole realizującym zadania związane z żywnością i żywieniem zbiorowym.

2.2. Szczegółowe efekty uczenia się dla Praktyki I (nieklinicznej)

Wiedza

Gastronomia i żywienie zbiorowe	Produkcja i przetwórstwo żywności	Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności
W_G1	W_P1	W_K1
Student zna podstawowe zasady organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym oraz strukturę procesu przygotowania i wydawania potraw.	Student zna podstawowe etapy procesu produkcyjnego w zakładzie przetwórstwa żywności.	Student zna podstawowe zasady funkcjonowania laboratorium zajmującego się oceną jakości i bezpieczeństwa żywności.
W_G2	W_P2	W_K2
Student zna wymagania dotyczące jakości zdrowotnej surowców i gotowych potraw oraz podstawowe zasady ich przechowywania.	Student zna zasady higieny produkcji oraz podstawowe wymagania systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności stosowanych w zakładach produkcyjnych.	Student zna zasady dobrej praktyki laboratoryjnej oraz wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium.
W_G3	W_P3	W_K3
Student zna zasady higieny produkcji, obróbki i dystrybucji potraw w żywieniu zbiorowym.	Student zna czynniki wpływające na jakość i trwałość produktów spożywczych na etapie produkcji i przechowywania.	Student zna zakres badań wykonywanych w danym laboratorium, zasady stosowanych metod analitycznych oraz ich znaczenie w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Umiejętności

Gastronomia i żywienie zbiorowe	Produkcja i przetwórstwo żywności	Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności
U_G1	U_P1	U_K1
Student potrafi wykonywać pod nadzorem czynności związane z przygotowaniem, obróbką i porcjowaniem potraw zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny.	Student potrafi wykonywać pod nadzorem proste czynności związane z procesem produkcji żywności zgodnie z obowiązującymi procedurami.	Student potrafi wykonywać pod nadzorem proste czynności laboratoryjne zgodnie z obowiązującą procedurą.
U_G2	U_P2	U_K2

Student potrafi kontrolować podstawowe warunki przechowywania surowców i potraw oraz analizować dokumentację dotyczącą bezpieczeństwa żywności funkcjonującą w jednostce	Student potrafi analizować pod nadzorem dokumentację produkcyjną lub jakościową funkcjonującą w zakładzie oraz wskazać jej znaczenie dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.	Student potrafi dokonać podstawowych obliczeń związanych z wykonanym oznaczeniem oraz odnieść uzyskany wynik do obowiązujących norm lub wymagań jakościowych.
U_G3	U_P3	U_K3
Student potrafi identyfikować nieprawidłowości w zakresie higieny pracy i postępowania z żywnością oraz zgłaszać je przełożonemu.	Student potrafi rozpoznawać podstawowe zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa produktu oraz zgłaszać je przełożonemu.	Student potrafi prawidłowo wypełnić dokumentację związaną z wykonywanym oznaczeniem zgodnie z obowiązującą procedurą.

Kompetencje

Gastronomia i żywienie zbiorowe	Produkcja i przetwórstwo żywności	Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności
K_G1	K_P1	K_K1
Student wykazuje odpowiedzialność za jakość zdrowotną potraw przygotowywanych w żywieniu zbiorowym.	Student wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie procedur jakościowych i higienicznych obowiązujących w zakładzie produkcyjnym.	Student wykazuje dokładność i rzetelność w wykonywaniu powierzonych czynności laboratoryjnych.
K_G2	K_P2	K_K2
Student jest gotów do przestrzegania zasad higieny oraz bezpieczeństwa pracy obowiązujących w zakładzie gastronomicznym.	Student jest gotów do działania zgodnie z zasadami systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności obowiązujących w zakładzie produkcyjnym.	Student jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za prawidłowość wykonywanych czynności laboratoryjnych oraz rzetelność uzyskiwanych wyników badań.
K_G3	K_P3	K_K3
Student jest gotów do współpracy z zespołem realizującym zadania związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, z poszanowaniem podziału ról oraz odpowiedzialności członków zespołu.	Student jest gotów do współpracy z zespołem produkcyjnym, z poszanowaniem podziału ról, zasad organizacji pracy oraz obowiązujących procedur jakości i bezpieczeństwa żywności.	Student jest gotów do współpracy z personelem laboratorium z poszanowaniem zasad dobrej praktyki laboratoryjnej oraz obowiązujących procedur.

2.3. Ogólne efekty uczenia się dla Praktyki II (klinicznej)

Wiedza

Kod	Efekty uczenia się
W1	Student zna organizację opieki dietetycznej w placówkach ochrony zdrowia oraz prywatnych gabinetach dietetycznych i rozumie rolę dietetyka w procesie profilaktyki i terapii żywieniowej.
W2	Student zna zasady oceny stanu odżywienia oraz planowania interwencji żywieniowej w najczęściej występujących problemach zdrowotnych i dietozależnych.
W3	Student zna zasady prowadzenia dokumentacji dietetycznej, ochrony danych pacjenta oraz odpowiedzialności zawodowej w pracy klinicznej i poradniczej.

Umiejętności

Kod	Efekty uczenia się
U1	Student potrafi przeprowadzić pod nadzorem wywiad żywieniowy oraz dokonać podstawowej oceny stanu odżywienia pacjenta.
U2	Student potrafi pod nadzorem zaplanować jadłospis oraz sformułować zalecenia dietetyczne dostosowane do stanu zdrowia, potrzeb i możliwości pacjenta.
U3	Student potrafi pod nadzorem prowadzić edukację żywieniową pacjenta, wyjaśniając zasady postępowania dietetycznego oraz monitorować postępy pacjenta i realizację zaleceń.

Kompetencje

Kod	Efekty uczenia się
K1	Student jest gotów do respektowania godności i autonomii pacjenta, zachowania poufności informacji oraz okazywania empatii w relacji terapeutycznej.
K2	Student jest gotów do odpowiedzialnego działania w granicach swoich kompetencji zawodowych, korzystając z nadzoru specjalisty.
K3	Student dostrzega potrzebę ciągłego doskonalenia wiedzy i umiejętności zawodowych oraz aktualizowania ich w oparciu o rzetelne źródła naukowe.

2.4. Szczegółowe efekty uczenia się dla Praktyki II (klinicznej)

Wiedza

Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna)	Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna)
W_KL1	W_PD1
Student zna organizację opieki dietetycznej w podmiocie leczniczym oraz miejsce dietetyka w zespole terapeutycznym.	Student zna organizację pracy gabinetu dietetycznego oraz zasady prowadzenia indywidualnego poradnictwa żywieniowego.
W_KL2	W_PD2
Student zna zasady oceny stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego, w tym podstawowe narzędzia przesiewowe i wskaźniki stosowane w identyfikacji ryzyka niedożywienia.	Student zna zasady planowania interwencji żywieniowej w najczęściej występujących problemach dietozależnych w warunkach ambulatoryjnych.
W_KL3	W_PD3
Student zna zasady planowania postępowania żywieniowego w wybranych stanach klinicznych oraz zasady prowadzenia dokumentacji dietetycznej w podmiocie leczniczym.	Student zna zasady prowadzenia edukacji żywieniowej w warunkach poradnictwa indywidualnego.

Umiejętności

Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna)	Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna)
U_KL1	U_PD1
Student potrafi pod nadzorem przeprowadzić wywiad żywieniowy z pacjentem hospitalizowanym oraz zastosować podstawowe narzędzia oceny stanu odżywienia.	Student potrafi pod nadzorem przeprowadzić konsultację dietetyczną obejmującą wywiad żywieniowy oraz podstawową ocenę sposobu żywienia pacjenta.
U_KL2	U_PD2
Student potrafi pod nadzorem planować postępowanie żywieniowe dostosowane do stanu klinicznego pacjenta.	Student potrafi pod nadzorem opracować indywidualne zalecenia dietetyczne oraz jadłospis dostosowany do potrzeb pacjenta ambulatoryjnego.
U_KL3	U_PD3
Student potrafi pod nadzorem dokumentować działania dietetyczne oraz współpracować z zespołem	Student potrafi pod nadzorem prowadzić edukację żywieniową oraz wspierać pacjenta w realizacji zaleceń

terapeutycznym w zakresie realizacji zaleceń żywieniowych.	i modyfikacji nawyków żywieniowych.
--	-------------------------------------

Kompetencje

Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna)	Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna)
K_KL1	K_PD1
Student jest gotów do respektowania zasad współpracy w zespole terapeutycznym oraz przyjmowania wskazówek specjalistów.	Student jest gotów do budowania profesjonalnej relacji z pacjentem w warunkach poradnictwa indywidualnego.
K_KL2	K_PD2
Student jest gotów do odpowiedzialnego działania w pracy z pacjentami w stanie zagrożenia niedożywieniem lub innymi poważnymi problemami zdrowotnymi.	Student jest gotów do odpowiedzialnego przekazywania informacji żywieniowych w sposób zrozumiały i dostosowany do możliwości pacjenta.
K_KL3	K_PD3
Student jest gotów do zachowania szczególnej staranności i poufności w pracy z dokumentacją medyczną pacjenta.	Student jest gotów do respektowania granic swoich kompetencji zawodowych w pracy ambulatoryjnej oraz korzystania z nadzoru specjalisty.

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)

3.1.1. Gastronomia i żywienie zbiorowe

Zakres tematyczny obejmuje w szczególności:

1. Analizę charakteru działalności jednostki, w tym:
 - formy żywienia (żywienie zbiorowe zamknięte / otwarte),
 - rodzaju produkowanych potraw,
 - organizacji pracy zespołu.

2. Zapoznanie się z organizacją procesu technologicznego w gastronomii:
 - przyjmowanie i ocena jakości surowców,
 - magazynowanie (zasady FIFO/FEFO),
 - wstępna i właściwa obróbka surowców,
 - obróbka cieplna,
 - porcjowanie i dystrybucja posiłków.
3. Zasady zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności:
 - higiena personelu,
 - higiena pomieszczeń i sprzętu,
 - zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym,
 - kontrola temperatur.
4. Zapoznanie się z systemem zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności funkcjonującym w jednostce.
5. Analizę dokumentacji:
 - rejestry temperatur,
 - karty kontroli dostaw,
 - procedury higieniczne,
 - instrukcje stanowiskowe.
6. Ocenę organizacji pracy pod kątem:
 - bezpieczeństwa żywności,
 - efektywności procesu produkcyjnego,
 - minimalizacji strat surowców.
7. Aktywne uczestnictwo – pod nadzorem – w bieżących czynnościach związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
8. Formułowanie wniosków dotyczących jakości i bezpieczeństwa potraw przygotowywanych w danej jednostce.

3.1.2. Produkcja i przetwórstwo żywności

Zakres tematyczny obejmuje w szczególności:

1. Charakterystykę profilu technologicznego zakładu (np. mleczarskiego, piekarskiego, cukierniczego, mięsnego, przetwórstwa owocowo-warzywnego).
2. Analizę procesu technologicznego:
 - przyjmowanie i kontrola surowców,

- operacje jednostkowe,
 - utrwalanie produktów,
 - pakowanie i znakowanie,
 - przechowywanie wyrobów gotowych.
3. Zasady higieny produkcji oraz zapobiegania zanieczyszczeniom fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym.
 4. Zapoznanie się z systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności stosowanymi w zakładzie.
 5. Analizę dokumentacji:
 - procedury technologiczne,
 - instrukcje produkcyjne,
 - zapisy kontroli jakości,
 - dokumentację reklamacyjną.
 6. Identyfikowanie czynników wpływających na jakość, trwałość i wartość odżywczą produktów.
 7. Uczestnictwo pod nadzorem w wybranych etapach procesu produkcyjnego.
 8. Ocenę zgodności procesu z obowiązującymi procedurami jakości i bezpieczeństwa.

3.1.3. Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności

Zakres tematyczny obejmuje w szczególności:

1. Organizację pracy laboratorium:
 - strukturę stanowisk,
 - obieg próbek,
 - zasady nadzoru nad wyposażeniem.
2. Zasady dobrej praktyki laboratoryjnej oraz bezpieczeństwa pracy.
3. Rodzaje wykonywanych badań (fizykochemiczne, mikrobiologiczne, sensoryczne – w zależności od profilu laboratorium).
4. Procedury pobierania, przygotowywania i przechowywania próbek.
5. Uczestnictwo pod nadzorem w wykonywaniu prostych oznaczeń.
6. Wykonywanie podstawowych obliczeń oraz interpretację wyników w odniesieniu do obowiązujących norm.
7. Prowadzenie i archiwizację dokumentacji laboratoryjnej.
8. Analizę znaczenia wyników badań dla oceny jakości i bezpieczeństwa żywności.

9. Formułowanie wniosków dotyczących przyczyn ewentualnych niezgodności jakościowych.

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

3.2.1. Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna)

Zakres tematyczny obejmuje w szczególności:

1. Organizację opieki dietetycznej w podmiocie leczniczym:
 - miejsce dietetyka w strukturze jednostki,
 - współpracę z zespołem terapeutycznym.
2. Charakterystykę pacjentów hospitalizowanych:
 - najczęstsze problemy zdrowotne,
 - ryzyko niedożywienia,
 - szczególne potrzeby żywieniowe.
3. Uczestnictwo pod nadzorem w:
 - przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego,
 - ocenie stanu odżywienia,
 - stosowaniu podstawowych narzędzi przesiewowych.
4. Analizę dokumentacji medycznej w zakresie istotnym dla planowania interwencji żywieniowej.
5. Udział pod nadzorem w planowaniu postępowania żywieniowego w wybranych stanach klinicznych.
6. Dokumentowanie działań dietetycznych zgodnie z obowiązującymi zasadami.
7. Przestrzeganie zasad poufności, ochrony danych pacjenta oraz etyki zawodowej.
8. Ocenę znaczenia interwencji żywieniowej w procesie leczenia i rekonwalescencji.

3.2.2. Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna)

Zakres tematyczny obejmuje w szczególności:

1. Organizację pracy gabinetu dietetycznego:
 - harmonogram konsultacji,
 - dokumentację,
 - zasady kontaktu z pacjentem.
2. Charakterystykę najczęstszych problemów żywieniowych w warunkach ambulatoryjnych.
3. Uczestnictwo pod nadzorem w:

- prowadzeniu konsultacji dietetycznej,
 - przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego,
 - ocenie sposobu żywienia i stylu życia.
4. Opracowywanie pod nadzorem:
- zaleceń dietetycznych,
 - jadłospisów,
 - materiałów edukacyjnych.
5. Prowadzenie pod nadzorem edukacji żywieniowej oraz wspieranie pacjenta w procesie zmiany nawyków.
6. Monitorowanie realizacji zaleceń i ocena efektów interwencji.
7. Prowadzenie dokumentacji zgodnie z obowiązującymi zasadami.
8. Analizę znaczenia komunikacji i relacji terapeutycznej w skuteczności interwencji dietetycznej.

4. Miejsca realizacji praktyk zawodowych

Praktyki zawodowe realizowane są w podmiotach, których profil działalności jest zgodny z charakterem danego rodzaju praktyki oraz wybranym obszarem jej realizacji. Miejsce odbywania praktyki musi być dobrane w sposób umożliwiający osiągnięcie wszystkich ogólnych oraz szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki i wybranego obszaru.

Praktyka I – niekliniczna

Praktyka niekliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów:

- **Gastronomia i żywienie zbiorowe** – w zakładach gastronomicznych, jednostkach żywienia zbiorowego otwartego lub zamkniętego oraz innych podmiotach przygotowujących i wydających posiłki, w których możliwe jest zapoznanie się z organizacją procesu przygotowania, produkcji i dystrybucji potraw oraz zasadami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, w szczególności w:

- restauracjach i barach,
- kawiarniach i cukierniach,
- firmach cateringowych,
- stołówkach szkolnych, przedszkolnych i akademickich,
- stołówkach pracowniczych,
- zakładach żywienia zbiorowego w podmiotach leczniczych i opiekuńczych,

- kuchniach centralnych,
 - zakładach gastronomii hotelowej,
 - punktach zbiorowego żywienia w domach pomocy społecznej i innych jednostkach opieki długoterminowej.
- **Produkcja i przetwórstwo żywności** – w zakładach przemysłu spożywczego oraz innych jednostkach prowadzących działalność w zakresie przetwarzania surowców spożywczych i produkcji żywności, w których możliwe jest zapoznanie się z procesem technologicznym, zasadami higieny produkcji oraz systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, w szczególności w:
- zakładach przetwórstwa mleczarskiego,
 - piekarniach i zakładach cukierniczych,
 - zakładach przetwórstwa mięsnego,
 - zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego,
 - wytwórniach wyrobów garmazeryjnych,
 - zakładach produkcji dań gotowych,
 - zakładach produkcji napojów,
 - zakładach produkcji wyrobów zbożowych,
 - zakładach pakowania i konfekcjonowania żywności.
- **Kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności** – w laboratoriach badawczych, diagnostycznych lub zakładowych zajmujących się oceną jakości i bezpieczeństwa żywności, w których możliwe jest uczestnictwo w wykonywaniu badań oraz zapoznanie się z dokumentacją i zasadami dobrej praktyki laboratoryjnej, w szczególności w:
- laboratoriach zakładowych funkcjonujących przy przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego,
 - niezależnych laboratoriach analitycznych wykonujących badania żywności,
 - laboratoriach mikrobiologicznych badających żywność i wodę,
 - laboratoriach chemicznych prowadzących analizy składu i zanieczyszczeń żywności,
 - laboratoriach jednostek kontrolnych zajmujących się oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
 - laboratoriach jednostek naukowo-badawczych prowadzących badania w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.

Praktyka II – kliniczna

Praktyka kliniczna realizowana jest w jednym z następujących obszarów:

Dietetyka kliniczna (opieka instytucjonalna) – w podmiotach leczniczych, w których prowadzona jest opieka dietetyczna nad pacjentami hospitalizowanymi lub przebywającymi w opiece całodobowej, w szczególności w:

- szpitalach (oddziały zachowawcze i zabiegowe),
- szpitalach specjalistycznych,
- oddziałach rehabilitacyjnych,
- zakładach opiekuńczo-leczniczych,
- zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych,
- sanatoriach,
- ośrodkach opieki długoterminowej,
- hospicjach.

Miejsce praktyki powinno umożliwiać uczestnictwo w ocenie stanu odżywienia pacjentów, planowaniu postępowania żywieniowego oraz prowadzeniu dokumentacji dietetycznej w warunkach współpracy z zespołem terapeutycznym.

Poradnictwo dietetyczne (opieka ambulatoryjna) – w podmiotach prowadzących indywidualne poradnictwo żywieniowe, w szczególności w:

- gabinetach dietetycznych,
- poradniach dietetycznych,
- poradniach specjalistycznych (np. diabetologicznych, metabolicznych, kardiologicznych), w których prowadzona jest opieka dietetyczna,
- przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej prowadzących poradnictwo dietetyczne,
- centrach medycznych oferujących konsultacje dietetyczne.

Miejsce praktyki powinno umożliwiać uczestnictwo w konsultacjach dietetycznych, opracowywaniu zaleceń żywieniowych oraz prowadzeniu edukacji żywieniowej pacjentów w warunkach ambulatoryjnych.

5. Umiejscowienie i wymiar praktyk w planie studiów

Praktyki zawodowe na kierunku Dietetyka (studia I stopnia o profilu praktycznym) mają charakter zajęć obowiązkowych.

Realizowane są zgodnie z planem studiów:

- w **czwartym semestrze (II rok studiów)** – Praktyka I (niekliniczna),
- w **piątym semestrze (III rok studiów)** – Praktyka II (kliniczna).

Dopuszcza się możliwość realizacji Praktyki I i Praktyki II w innej kolejności lub w innym okresie kształcenia, pod warunkiem uzyskania zgody Dziekana oraz zachowania możliwości osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki.

Praktyka I (niekliniczna) realizowana jest w wymiarze **375 godzin** i trwa nie krócej niż **12 tygodni**. Praktyka II (kliniczna) realizowana jest w wymiarze **375 godzin** i trwa nie krócej niż **12 tygodni**. Łączny wymiar praktyk zawodowych na kierunku wynosi **750 godzin**, realizowanych w okresie nie krótszym niż **24 tygodnie**.

W uzasadnionych przypadkach Dziekan może wyrazić zgodę na realizację praktyk w innym rozkładzie czasowym, z zachowaniem łącznego wymiaru 750 godzin oraz możliwości osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się.

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

Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się zakładanych dla praktyk zawodowych odbywa się dwuetapowo: na poziomie zakładowym oraz uczelnianym.

6.1. Dokumentowanie realizacji praktyki

Student dokumentuje przebieg praktyki w *Dzienniczku praktyk*. W *Dzienniczku* student opisuje wykonywane czynności i zadania oraz przyporządkowuje im właściwe szczegółowe efekty uczenia się przypisane do wybranego obszaru praktyki. Do jednej czynności może być przyporządkowany więcej niż jeden efekt szczegółowy.

W przypadku wykonywania powtarzalnych czynności dopuszcza się ich zbiorczy zapis, obejmujący okres nie dłuższy niż 5 kolejnych dni.

6.2. Weryfikacja realizacji zadań i osiągania efektów szczegółowych na poziomie zakładowym

Zakładowy opiekun praktyk lub osoba sprawująca bezpośredni nadzór nad studentem:

- powierza studentowi zadania zgodne z treściami programowymi praktyki oraz specyfiką zawodu dietetyka w danej jednostce,
- potwierdza realizację zadań poprzez podpis w *Dzienniczku praktyk*,
- potwierdza osiągnięcie poszczególnych szczegółowych efektów uczenia się poprzez oznaczenie ich jako zaliczone (zal.) lub niezaliczone (nzal.),

- sporządza końcową opinię dotyczącą studenta i przebiegu praktyki.

Zakres powierzanych studentowi zadań musi umożliwiać osiągnięcie wszystkich szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do wybranego obszaru praktyki.

6.3. Weryfikacja dokumentacji i potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się na poziomie uczelni

Uczelniany opiekun praktyk:

- sprawuje bieżący nadzór nad realizacją praktyk,
- analizuje merytorycznie zakres i specyfikę zadań wykonywanych przez studenta,
- weryfikuje poprawność przyporządkowania efektów uczenia się do wykonywanych czynności,
- sprawdza kompletność dokumentacji oraz poprawność zliczenia liczby godzin,
- potwierdza osiągnięcie wszystkich szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do wybranego obszaru praktyki.

Osiągnięcie wszystkich efektów szczegółowych stanowi podstawę do potwierdzenia realizacji ogólnych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki.

W przypadku wątpliwości uczelniany opiekun praktyk może skontaktować się z zakładowym opiekunem praktyk lub przeprowadzić rozmowę weryfikującą ze studentem.

6.4. Monitorowanie i nadzór nad warunkami realizacji praktyk

W każdym roku akademickim uczelniany opiekun praktyk dokonuje weryfikacji warunków i sposobu realizacji praktyk w co najmniej 10% placówek, w których studenci odbywają praktyki. Weryfikacja obejmuje rozmowę z zakładowym opiekunem praktyk, przedstawicielem kierownictwa jednostki oraz studentami odbywającymi praktykę. Uczelniany opiekun praktyk przeprowadza niezwłocznie weryfikację w przypadku uzyskania informacji o możliwych nieprawidłowościach w realizacji praktyk.

6.5. Zaliczenie praktyki

Warunkiem zaliczenia praktyki jest łączne spełnienie następujących warunków:

- zrealizowanie pełnego wymiaru godzin praktyki,
- prawidłowe i kompletne udokumentowanie przebiegu praktyki,

- potwierdzenie realizacji zadań przez zakładowego opiekuna praktyk,
- osiągnięcie wszystkich szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do wybranego obszaru praktyki,
- pozytywna weryfikacja dokumentacji przez uczelnianego opiekuna praktyk.

Na podstawie przeprowadzonej weryfikacji uczelniany opiekun praktyk podejmuje decyzję o zaliczeniu lub niezaliczeniu praktyki i dokonuje wpisu do protokołu. Dokumentacja praktyki przekazywana jest do Biura Obsługi Studenta zgodnie z obowiązującymi procedurami.

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 2),
2. Skierowanie na praktykę (załącznik 3),
3. Dzienniczek praktyk (załącznik 4a lub 4b),
4. Protokół zaliczenia praktyki (załącznik 5a).

Obowiązkowym sposobem dokumentowania przebiegu praktyki i realizowanych w jej trakcie zadań jest prowadzony przez studenta Dzienniczek praktyk.

W Dzienniczku praktyk zamieszcza się w szczególności:

- datę rozpoczęcia i zakończenia praktyki,
- nazwę i adres jednostki, w której student odbywa praktykę,
- imię, nazwisko, stanowisko oraz dane kontaktowe zakładowego opiekuna praktyk,
- imię, nazwisko, stanowisko oraz dane kontaktowe uczelnianego opiekuna praktyk,
- wykaz szczegółowych efektów uczenia się właściwych dla wybranego obszaru praktyki wraz z przypisanymi im kodami,
- zakres powierzonych studentowi zadań i obowiązków,
- dzienny opis realizowanych czynności wraz z przyporządkowanymi im kodami szczegółowych efektów uczenia się, których osiągnięcie potwierdza podpis zakładowego opiekuna praktyk lub osoby sprawującej bezpośredni nadzór (w przypadku czynności powtarzalnych dopuszcza się zapis zbiorczy obejmujący maksymalnie 5 kolejnych dni),
- opinię końcową zakładowego opiekuna praktyk.

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

Podmiot przyjmujący studenta na praktykę musi prowadzić działalność zgodną z wybranym obszarem praktyki oraz zapewniać warunki umożliwiające realizację szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju i obszaru praktyki.

Placówka powinna:

- prowadzić rzeczywistą działalność odpowiadającą specyfice wybranego obszaru (gastronomia i żywienie zbiorowe, produkcja i przetwórstwo żywności, kontrola jakości i bezpieczeństwa żywności, dietetyka kliniczna, poradnictwo dietetyczne),
- zapewniać studentowi możliwość wykonywania zadań związanych z działalnością zawodową dietetyka w danym środowisku,
- dysponować infrastrukturą i wyposażeniem adekwatnym do charakteru realizowanych zadań,
- spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Podmiot przyjmujący wyznacza zakładowego opiekuna praktyk, który sprawuje bezpośredni nadzór nad studentem. W przypadku praktyki nieklinicznej opiekunem może być osoba posiadająca doświadczenie zawodowe adekwatne do specyfiki działalności jednostki, w szczególności w zakresie produkcji, przetwórstwa, gastronomii lub kontroli jakości żywności. W przypadku praktyki klinicznej opiekunem powinna być osoba posiadająca co najmniej tytuł zawodowy magistra w zakresie dietetyki lub lekarz medycyny, dysponująca doświadczeniem umożliwiającym merytoryczny nadzór nad realizacją zadań przez studenta.

Uczelnia dokonuje weryfikacji spełniania powyższych wymagań przed zawarciem Porozumienia o organizacji praktyk. W trakcie trwania współpracy uczelniany opiekun praktyk utrzymuje kontakt z placówką i może dokonywać wizytacji w celu oceny warunków realizacji praktyki. W przypadku stwierdzenia istotnych nieprawidłowości w realizacji praktyk lub niespełniania przez podmiot wymaganych standardów, uczelnia może odmówić dalszej współpracy z daną placówką.

9. Reguły zatwierdzania miejsca praktyki samodzielnie wybranego przez studenta

Student może samodzielnie wskazać miejsce realizacji praktyki w ramach wybranego obszaru pod warunkiem, że podmiot spełnia wymagania określone w punkcie 8 niniejszego Programu praktyk oraz umożliwia osiągnięcie wszystkich szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju i obszaru praktyki.

Student zobowiązany jest do złożenia Deklaracji dotyczącej miejsca realizacji praktyki (załącznik nr 1), zawierającej dane studenta, dane podmiotu przyjmującego oraz dane zakładowego opiekuna praktyk. Deklaracja przekazywana jest w formie elektronicznej do uczelnianego opiekuna praktyk.

Na podstawie złożonej Deklaracji uczelniany opiekun praktyk dokonuje oceny, czy wskazane miejsce spełnia wymagania programowe oraz zapewnia możliwość realizacji zakładanych efektów uczenia się. W razie potrzeby uczelniany opiekun praktyk może zwrócić się o dodatkowe informacje do studenta lub do przedstawiciela podmiotu przyjmującego.

Rozpoczęcie praktyki w miejscu wybranym przez studenta możliwe jest wyłącznie po uzyskaniu zatwierdzenia przez uczelnianego opiekuna praktyk. Zatwierdzenie następuje poprzez podpisanie Skierowania na praktykę. Realizacja praktyki bez uprzedniego zatwierdzenia miejsca przez uczelnię nie podlega zaliczeniu.

10. Warunki kwalifikowania studenta na praktykę

Student ubiegający się o realizację Praktyki I (nieklinicznej) lub Praktyki II (klinicznej) zgłasza uczelnianemu opiekunowi praktyk zamiar jej odbycia, wskazując proponowany termin oraz wybrany obszar realizacji praktyki.

W przypadku samodzielnego wyboru miejsca realizacji praktyki student zobowiązany jest do uprzedniego złożenia Deklaracji dotyczącej miejsca realizacji praktyki (załącznik nr 1). Na podstawie Deklaracji uczelniany opiekun praktyk dokonuje oceny, czy wskazane miejsce:

- spełnia wymagania określone w Programie praktyk,
- odpowiada wybranemu obszarowi realizacji praktyki,
- umożliwia osiągnięcie wszystkich ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju praktyki.

Decyzję o zakwalifikowaniu studenta na praktykę podejmuje uczelniany opiekun praktyk.

Warunkiem rozpoczęcia praktyki jest:

- a) zawarcie Porozumienia o przeprowadzenie praktyki studenckiej pomiędzy Uczelnią a podmiotem przyjmującym studenta (załącznik nr 2),
- b) wystawienie i podpisanie indywidualnego Skierowania na praktykę (załącznik nr 3).

Dokumenty, o których mowa powyżej, podpisuje w imieniu Uczelni uczelniany opiekun praktyk na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Rektora.

Realizacja praktyki bez spełnienia powyższych warunków nie podlega zaliczeniu.

11. Inne formy zaliczania praktyk zawodowych

Zgodnie z Uczelnianym Regulaminem Praktyk Zawodowych Uniwersytetu VIZJA (p. IV, § 19 ust. 1 pkt 2–3), student może ubiegać się o zaliczenie Praktyki I (nieklinicznej), Praktyki II (klinicznej) lub obu tych praktyk na podstawie:

- a) wykonywanej pracy zawodowej,
- b) stażu lub wolontariatu,
- c) prowadzonej działalności gospodarczej (jednoosobowej lub prowadzonej wspólnie).

Zaliczenie praktyki na podstawie aktywności zawodowej jest możliwe wyłącznie w przypadku, gdy:

- charakter wykonywanych czynności jest zgodny ze specyfiką kierunku studiów,
- zakres realizowanych zadań odpowiada rodzajowi praktyki (nieklinicznej lub klinicznej) oraz właściwemu obszarowi jej realizacji,
- wykonywane obowiązki umożliwiły osiągnięcie wszystkich ogólnych oraz szczegółowych efektów uczenia się przypisanych do danego rodzaju i obszaru praktyki.

Okres wykonywania pracy zawodowej, stażu, wolontariatu lub prowadzenia działalności gospodarczej nie może być krótszy niż **6 miesięcy** w pełnym wymiarze czasu pracy. W przypadku realizowania aktywności w niepełnym wymiarze czasu pracy okres jej wykonywania powinien zostać proporcjonalnie wydłużony tak, aby łączny wymiar przepracowanych godzin nie był mniejszy niż liczba godzin praktyk przewidziana w programie studiów dla danego rodzaju praktyki.

Student ubiegający się o zaliczenie praktyki składa w Biurze Obsługi Studenta:

- podanie do Dziekana z prośbą o zaliczenie praktyki na podstawie aktywności zawodowej, zaopiniowane przez uczelnianego opiekuna praktyk,
- dokument potwierdzający formę i okres zatrudnienia, odbywania stażu, wolontariatu lub prowadzenia działalności gospodarczej wraz z informacją o wymiarze godzinowym wykonywanych czynności,
- dokument poświadczający zakres realizowanych obowiązków,
- zestawienie wykonywanych czynności wraz z przyporządkowaniem ich do szczegółowych efektów uczenia się właściwych dla danego rodzaju i obszaru praktyki; do każdego efektu należy wskazać co najmniej jeden przykład aktywności potwierdzającej jego osiągnięcie (jedna aktywność może zostać przypisana do więcej niż jednego efektu).

W przypadku pracy zawodowej, stażu lub wolontariatu student dodatkowo przedkłada opinię przełożonego lub opiekuna potwierdzającą zakres wykonywanych zadań oraz poziom osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

W przypadku prowadzenia działalności gospodarczej student przedstawia dokument potwierdzający jej aktualne i nieprzerwane prowadzenie (np. wpis do CEIDG lub KRS). Działalność musi obejmować rzeczywiste wykonywanie czynności zawodowych zgodnych z profilem kierunku oraz rodzajem i obszarem praktyki. Zawieszenie działalności w okresie stanowiącym podstawę zaliczenia wyklucza możliwość jej uwzględnienia.

Decyzję o zaliczeniu praktyki podejmuje Dziekan na podstawie opinii uczelnianego opiekuna praktyk oraz analizy przedłożonej dokumentacji. W przypadku stwierdzenia braku możliwości potwierdzenia osiągnięcia wszystkich wymaganych efektów uczenia się, Dziekan może odmówić zaliczenia praktyki lub zobowiązać studenta do uzupełnienia braków poprzez realizację części praktyki w podmiocie spełniającym wymagania programowe.

Wzory dokumentów wymaganych do zaliczenia praktyk stanowią załączniki nr 6a oraz 6b do niniejszego Programu.

Wykaz załączników

1. **Załącznik nr 1** – Deklaracja studenta dotycząca miejsca realizacji praktyki zawodowej
2. **Załącznik nr 2** – Porozumienie o przeprowadzenie praktyki zawodowej
3. **Załącznik nr 3** – Skierowanie na praktykę
4. **Załącznik nr 4a** – Wzór dzienniczka praktyk (praktyka niekliniczna)
5. **Załącznik nr 4b** – Wzór dzienniczka praktyk (praktyka kliniczna)
6. **Załącznik nr 5a** – Protokół zaliczenia praktyk studenckich
7. **Załącznik nr 5b** – Protokół zaliczenia praktyk studenckich na podstawie pracy zawodowej / stażu / wolontariatu
8. **Załącznik nr 6a** – Wzór dokumentacji do zaliczenia praktyk na podstawie pracy zawodowej, stażu lub wolontariatu
9. **Załącznik nr 6b** – Wzór dokumentacji do zaliczenia praktyk na podstawie prowadzonej działalności gospodarczej

Warszawa, 17.02.2026

dr hab. Paweł Olszewski, prof. UV

Dziekan Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu