



**KRAKOWSKA WYŻSZA SZKOŁA PROMOCJI ZDROWIA
Z SIEDZIBĄ W KRAKOWIE**

Wydział Promocji Zdrowia

Kierunek: DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWNOŚĆ

**DZIENNIK PRAKTYK ZAWODOWYCH
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA**

.....
(imię i nazwisko studenta)

.....
(nr albumu)

SPIS TREŚCI

1. Ramowy Program Praktyk Zawodowych.....	3
1.1. Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego w semestrze I - 110 godzin.....	3
1.2. Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych w semestrze II - 120 godzin.....	6
1.3. Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci w semestrze II - 50 godzin.....	9
1.4. Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych w semestrze III - 110 godzin.....	12

1. Ramowy Program Praktyk Zawodowych

1.1. Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego w semestrze I - 110 godzin

Praktyka ma na celu poznanie struktury organizacyjnej i zasad działania zakładu. W ramach praktyki student zapoznaje się z funkcjonalnością pomieszczeń, wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami przechowywania surowców oraz organizacją pracy na poszczególnych stanowiskach. Nabywa umiejętności w zakresie oceny jakości surowców i wyrobów gotowych, poznaje schematy technologiczne procesów produkcyjnych (od surowca do produktu). Zapoznaje się z dokumentacją systemów zapewniania i kontroli jakości produktów.

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Liczba opuszczonych godzin (usprawiedliwione/nieusprawiedliwione):

.....
Zaliczenie/brak zaliczenia:

.....
Uwagi dotyczące praktyki zawodowej:

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGA! Warunkiem wystawienia zaliczenia końcowego z praktyki jest uzyskanie zaliczenia z każdego efektu uczenia się w zakresie umiejętności oraz kompetencji społecznych.

Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego.	ZAL / NZAL
UMIĘJĘTNOŚCI		
DII_UW_02	Potrafi określić priorytety służące rozwojowi rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności prozdrowotnej.	
DII_UW_03	Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt laboratoryjny i wykonywać analizę próbek żywności.	
DII_UW_05	Umie w praktyce wykorzystać przepisy prawne zarówno polskie jak i regulacje UE w zakresie żywności i żywienia.	
DII_UW_07	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące żywienia i żywności.	
DII_UU_02	Posiada umiejętność ciągłego poszerzania wiedzy w zakresie ekologii i żywienia człowieka w celu planowania własnego rozwoju.	
Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego.	ZAL / NZAL
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_KK_01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności – wie kiedy skorzystać z porady eksperta.	
DII_KO_01	Rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia.	
DII_KO_03	Wykazuje się myśleniem i działaniem w sposób przedsiębiorczy.	

Opinia zakładowego opiekuna praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ZALICZENIE KOŃCOWE Z PRAKTYKI	ZAL / NZAL

.....
(podpis zakładowego opiekuna praktyk)

Karta przebiegu praktyki w placówce

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Data	Godziny pracy	Wyszczególnienie zajęć	Uwagi

Podpis zakładowego opiekuna praktyk:.....

1.2. Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych w semestrze II – 120 godzin

Praktyka ma na celu poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni. W ramach praktyk student doskonali umiejętności układania jadłospisów indywidualnych dla pacjentów oraz udzielania porad dietetycznych, zwłaszcza w chorobach układu pokarmowego i chorobach metabolicznych. Uczestniczy w ocenie stanu zdrowia i sposobu odżywiania pacjentów oraz sporządzaniu indywidualnej karty dietetycznej. Ma możliwość zapoznania się z materiałami edukacyjnymi dla pacjentów dostępnymi w poradni oraz podstawami prawnymi i organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem dietetycznym.

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Liczba opuszczonych godzin (usprawiedliwione/nieusprawiedliwione):

.....
Zaliczenie/brak zaliczenia:

.....
Uwagi dotyczące praktyki zawodowej:

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGA! Warunkiem wystawienia zaliczenia końcowego z praktyki jest uzyskanie zaliczenia z każdego efektu uczenia się w zakresie umiejętności oraz kompetencji społecznych.

Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych.	ZAL / NZAL
UMIEJĘTNOŚCI		
DII_UW_04	Umie rozpoznać problemy żywieniowe różnych grup ludności oraz przyczyny zaburzeń zdrowotnych spowodowanych dietą.	
DII_UW_06	Umie korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	
DII_UK_01	Potrafi dobrać do sytuacji pacjenta odpowiedni styl zachowania oraz stosuje skuteczną komunikację werbalną i niewerbalną.	
DII_UK_02	Umie wykorzystać wiedzę pedagogiczno - psychologiczną w edukacji i poradnictwie żywieniowym pacjenta.	
DII_UU_02	Posiada umiejętność ciągłego poszerzania wiedzy w zakresie ekologii i żywienia człowieka w celu planowania własnego rozwoju.	
Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych.	ZAL / NZAL
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_KR_01	Wykazuje dbałość o prestiż związany z zawodem dietetyka.	
DII_KR_02	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta do rzetelnej informacji o postępowaniu dietetycznym.	
DII_KO_02	Potrafi nawiązać właściwą relację z pacjentem w celu skutecznego rozwiązywania jego problemów.	

Opinia zakładowego opiekuna praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

ZALICZENIE KOŃCOWE Z PRAKTYKI	ZAL / NZAL

.....
(podpis zakładowego opiekuna praktyk)

Karta przebiegu praktyki w placówce

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Data	Godziny pracy	Wyszczególnienie zajęć	Uwagi

Podpis zakładowego opiekuna praktyk:.....

1.2. Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci w semestrze II – 50 godzin

Celem praktyki jest poszerzenie wiedzy studenta z zakresu żywienia niemowląt i małych dzieci. W ramach praktyki student ma możliwość zaznajomienia się z ekonomicznymi warunkami realizacji żywienia dzieci oraz systemem zaopatrzenia zakładu w podstawowe surowce. Doskonali umiejętności opracowania jadłospisów oraz bierze udział w przygotowywaniu posiłków zgodnie z zasadami żywienia dzieci i niemowląt. Prowadzi edukację żywieniową dzieci i ich rodziców.

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Liczba opuszczonych godzin (usprawiedliwione/nieusprawiedliwione):

.....
Zaliczenie/brak zaliczenia:

.....
Uwagi dotyczące praktyki zawodowej:

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGA! Warunkiem wystawienia zaliczenia końcowego z praktyki jest uzyskanie zaliczenia z każdego efektu uczenia się w zakresie umiejętności oraz kompetencji społecznych.

Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakresie żywienia niemowląt i dzieci.	ZAL / NZAL
UMIEJĘTNOŚCI		
DII_UK_01	Potrafi dobrać do sytuacji pacjenta odpowiedni styl zachowania oraz stosuje skuteczną komunikację werbalną i niewerbalną.	
DII_UK_02	Umie wykorzystać wiedzę pedagogiczno - psychologiczną w edukacji i poradnictwie żywieniowym pacjenta.	
DII_UK_03	Posiada umiejętności posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z tekstów fachowych oraz komunikowania się z pacjentami.	
DII_UU_02	Posiada umiejętność ciągłego poszerzania wiedzy w zakresie ekologii i żywienia człowieka w celu planowania własnego rozwoju.	
Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakresie żywienia niemowląt i dzieci.	ZAL / NZAL
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_KR_02	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta do rzetelnej informacji o postępowaniu dietetycznym.	
DII_KK_01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności – wie kiedy skorzystać z porady eksperta.	
DII_KO_02	Potrafi nawiązać właściwą relację z pacjentem w celu skutecznego rozwiązywania jego problemów.	

Opinia zakładowego opiekuna praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ZALICZENIE KOŃCOWE Z PRAKTYKI	ZAL / NZAL

.....
(podpis zakładowego opiekuna praktyk)

Karta przebiegu praktyki w placówce

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Data	Godziny pracy	Wyszczególnienie zajęć	Uwagi

Podpis zakładowego opiekuna praktyk:.....

1.4. Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych w semestrze III – 110 godzin

Celem praktyki jest poszerzenie wiedzy z zakresu żywienia osób dorosłych. W ramach praktyki student doskonali umiejętności z zakresu oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Uczestniczy w planowaniu produkcji i dystrybucji posiłków. Prowadzi edukację żywieniową, wykorzystując różne metody i środki dydaktyczne. Zapoznaje się z obiegiem dokumentacji działu żywienia. W miarę możliwości uczestniczy w sporządzaniu i wypełnianiu przykładowych dokumentów. Prowadzi poradnictwo dietetyczne oraz propaguje zasady racjonalnego żywienia.

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Liczba opuszczonych godzin (usprawiedliwione/nieusprawiedliwione):

.....
Zaliczenie/brak zaliczenia:

.....
Uwagi dotyczące praktyki zawodowej:

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGA! Warunkiem wystawienia zaliczenia końcowego z praktyki jest uzyskanie zaliczenia z każdego efektu uczenia się w zakresie umiejętności oraz kompetencji społecznych.

Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakresie żywienia osób dorosłych.	ZAL / NZAL
UMIĘJĘTNOŚCI		
DII_UW_04	Umie rozpoznać problemy żywieniowe różnych grup ludności oraz przyczyny zaburzeń zdrowotnych spowodowanych dietą.	
DII_UW_06	Umie korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	
DII_UK_01	Potrafi dobrać do sytuacji pacjenta odpowiedni styl zachowania oraz stosuje skuteczną komunikację werbalną i niewerbalną.	
DII_UO_02	Potrafi planować działania odpowiadające potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	
Symbol	Ocena efektów uczenia się dla praktyki w zakresie żywienia osób dorosłych.	ZAL / NZAL
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_KR_01	Wykazuje dbałość o prestiż związany z zawodem dietetyka.	
DII_KR_03	Potrafi określić priorytety służące realizacji zadań związanych z wykonywanym zawodem.	
DII_KO_01	Rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia.	

Opinia zakładowego opiekuna praktyk:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ZALICZENIE KOŃCOWE Z PRAKTYKI	ZAL / NZAL

.....

(podpis zakładowego opiekuna praktyk)

Karta przebiegu praktyki w placówce

Termin odbywania praktyki:

Miejsce praktyki:

.....
(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)

Data	Godziny pracy	Wyszczególnienie zajęć	Uwagi

Podpis zakładowego opiekuna praktyk:.....