

**PROGRAM I SZCZEGÓŁOWE ZASADY ODBYWANIA
ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH
na kierunku DIETETYKA
studiów I stopnia, o profilu praktycznym**

§ 1.

1. Realizacja studenckich praktyk zawodowych służy pogłębianiu praktycznych umiejętności oraz doskonaleniu kompetencji związanych z osiąganymi w toku studiów efektami kształcenia.
2. Programy praktyk na kierunku **dietetyka** opisują czynności studenta, budowane na efektach kształcenia, zawarte w Tabeli 1 (załącznik 1), którym przyporządkowano poszczególne części praktyk, wskazano także rekomendowane typy placówek i organizacji.
3. Celami szczegółowymi odbycia praktyki zawodowej są:
 - 1) pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek w zależności od wybranej specjalności,
 - 2) doskonalenie umiejętności metodycznych poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką,
 - 3) rozwijanie samodzielności studentów w organizowaniu i prowadzeniu pracy dietetyka.
4. Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:
 - 1) zapoznanie się ze strukturą, organizacją i zadaniami danej placówki,
 - 2) zapoznanie się z programami i planami działalności placówki,
 - 3) dokonanie analizy zadań poszczególnych pracowników w danej placówce,
 - 4) zapoznanie się z formami pracy prowadzonymi przez placówkę,
 - 5) obserwowanie czynności zawodowych prowadzonych w placówce,
 - 6) asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
 - 7) przygotowywanie i samodzielne prowadzenie czynności pod kierownictwem opiekuna ze strony placówki,
 - 8) prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

§ 2.

1. Łączny czas trwania praktyk na kierunku **dietetyka** jest generowany przewidywanymi do osiągnięcia, przypisanymi do programu studiów na kierunku, efektami uczenia się i wynosi łącznie **6 miesięcy**.
2. Zawodowe praktyki studenckie na kierunku **dietetyka** są realizowane w trzech częściach:
 - 1) część I – w wymiarze 2 miesięcy, realizowana na 1 roku studiów,
 - 2) część II - w wymiarze 2 miesięcy, realizowana na 2 roku studiów,
 - 3) część III - w wymiarze 2 miesięcy, realizowana na 3 roku studiów.

3. Ostatecznym okresem rozliczenia odbycia zawodowych praktyk studenckich jest koniec VI semestru studiów, przed przystąpieniem do egzaminu dyplomowego przez studenta.
4. Przy zaliczaniu zawodowych praktyk studenckich stosuje się oceny zgodnie z Regulaminem Studiów Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu.

§ 3.

1. Praktyki studenckie mogą być organizowane w instytucjach i organizacjach, z którymi Uczelnia zawarła stosowne porozumienia, zwanymi dalej zakładami pracy (wzór porozumienia stanowi załącznik 2).
2. Praktyki mogą być realizowane w zakładzie pracy wskazanym przez studenta, o ile charakter wykonywanych czynności będzie zgodny z programem praktyk.
3. Wskazane jest, by każda z części programowych praktyk odbywała się w innym zakładzie pracy.
4. Dopuszcza się możliwość realizowania każdej części praktyk w różnych zakładach pracy, przy czym w takiej sytuacji z każdym z nich zawiera się odrębne porozumienie.
5. Wybór miejsca odbywania praktyk i datę rozpoczęcia każdej z części student zgłasza uczelnianemu opiekunowi praktyk w chwili pobrania skierowania na praktyki (wzór skierowania stanowi załącznik 3), przed przystąpieniem do realizacji praktyk.

§ 4.

1. Przebieg praktyk dokumentowany jest w dzienniku praktyk (wzór - załącznik 4).
2. Student zobowiązany jest odnieść się w sprawozdaniu z praktyk do czynności, jakie wykonał realizując program studenckich praktyk zawodowych (Tabela 1., w załączniku 1).
3. Opiekun praktyk w miejscu ich odbywania potwierdza liczbę godzin i wydaje w dzienniku praktyk opinię o praktykancie i przebiegu praktyk ze zwróceniem szczególnej uwagi na postawę studenta i stosunek do zadań będących treścią odbywanych praktyk (rekomendacja). Wypełnia także kwestionariusz informujący Uczelnię o poziomie osiągnięcia efektów kształcenia, określonych programem zawodowych praktyk studenckich (wzór kwestionariusza stanowi załącznik 5).
4. Zaliczenie studenckich praktyk zawodowych w Uczelni odbywa się po zakończeniu każdej części. Nauczyciel akademicki będący opiekunem praktyk dokonuje wpisu do indeksu, wyrażonego oceną, na podstawie informacji o przebiegu praktyk oraz opinii, wydanej przez opiekuna praktyk w miejscu ich odbywania.

§ 5.

Zasady zwalniania studentów z odbycia praktyk zawodowych zawarte są w Regulaminie studenckich praktyk zawodowych w WSUni-Terra w Poznaniu.

§ 6.

Program wchodzi w życie od 01.10.2018 r.

Tabela 1. Program zawodowych praktyk studenckich na kierunku Dietetyka

Odniesienie do EK kierunkowych	Czynności (zadania) studenta w czasie praktyk, oparte na założonych efektach kształcenia	Przyporządkowanie zadań do części praktyk
DU_01	<ul style="list-style-type: none"> - kontroluje stan higieniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń w trakcie prowadzonego procesu przygotowywania potraw, - wykonuje i dokumentuje podstawowe czynności podczas wykonywania i rozdzielania posiłków dla pacjentów z różnymi zaleceniami dietetycznymi, zachowując bezpieczeństwo stanowiska pracy, - pobiera i przechowuje próbki potraw i produktów w sposób zgodny z procedurą działu żywności, - dokonuje oceny organoleptycznej przydatności produktów żywnościowych i ich składników, - wskazuje i wykorzystuje najbardziej bezpieczne opakowania do poszczególnych rodzajów środków spożywczych. 	Część I Część II
	<ul style="list-style-type: none"> - posługuje się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w laboratoriach analizy jakości żywności, - prowadzi pomiary laboratoryjne z zastosowaniem metod analitycznych stosowanych do oznaczania jakości żywności, - pobiera i przechowuje próbki potraw i produktów w sposób zgodny z procedurą laboratoryjną, - dokonuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności, - ocenia wpływ procesów technologicznych na przemiany biochemiczne żywności, - wykorzystując odpowiednią aparaturę i umiejętności techniczne, ocenia przydatność produktów do zapewnienia bezpieczeństwa podczas przygotowywania żywności, 	Część III
DU_02	<ul style="list-style-type: none"> - dostosowuje typ komunikacji do potrzeb pacjentów, - wyjaśnia znaczenie umiejętności komunikowania w procesie promocji zdrowia. 	Część I Część II
	<ul style="list-style-type: none"> - sprawnie komunikuje się z rodzicami niemowląt i dzieci, w kwestiach żywieniowych, 	Część III
DU_03	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje problemy komunikowania się z pacjentami, wiążące się z rodzajem ich choroby, - dokonuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych w miejscu odbywania praktyk; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami działalności pracy dietetyka; 	Część I
	<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje wyniki badań diagnostycznych w stanie zdrowia oraz w przebiegu wybranych chorób. - dokonuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych w miejscu odbywania praktyk; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami działalności pracy dietetyka; 	Część II Część III
DU_04	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadza wywiad żywieniowy i ocenia stan odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia, - zestawia wyniki badań diagnostycznych z wiedzą dotyczącą odpowiedniej diety, - udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego, - planuje jadłospisy w żywieniu zbiorowym i indywidualnym, - rozpoznaje objawy zatrucia pokarmowego, wywołanego przez mikroorganizmy z żywności, - przeprowadza analizę wartości odżywczej i ocenia stopień realizacji norm żywieniowych przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia, - analizuje wartość odżywczą zbilansowanych i popularnych diet alternatywnych, - ustala zawartość i skład jadłospisów ze zleceńdawcami w chorobach endokrynologicznych, - posługuje się umiejętnością przygotowania materiałów edukacyjnych dla pacjentów. 	Część II
	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia potrzeby żywieniowe noworodków i niemowląt, - adekwatnie do potrzeb i możliwości, zaleca karmienie naturalne i/ lub sztuczne, - planuje odpowiednie żywienie w chorobach wieku dziecięcego, - udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego, - weryfikuje zasady postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i celiakii u dzieci i młodzieży, 	
DU_05	<ul style="list-style-type: none"> - porządkuje i przechowuje zebrane dane, dotyczące żywienia pacjentów; - zbiera, kataloguje i wykorzystuje doniesienia z zasobów Internetowych, związane z dietetyką. 	Część III
DU_05	<ul style="list-style-type: none"> - porządkuje i przechowuje zebrane dane, dotyczące żywienia noworodków, niemowląt, dzieci i dorosłych, - zbiera, kataloguje i wykorzystuje doniesienia z zasobów Internetowych, związane z dietetyką. 	Część I Część II
	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje błędy w przechowywaniu żywności i wybiera najbardziej bezpieczne opakowania do poszczególnych rodzajów środków spożywczych, 	Część III
DU_06	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pod kątem zapewnienia właściwego poziomu higieny. 	Część II Część III

	<ul style="list-style-type: none"> - wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk w zakładzie pracy, - dokonuje oceny ilościowej i jakościowej sposobu żywienia, - interpretuje dane liczbowe o masie ciała i wzroście pacjenta w każdym wieku, - oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze, - oblicza wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw. 	Część I
DU_07	<ul style="list-style-type: none"> - opracowuje diety indywidualne dla osób zdrowych i chorych, zarówno dorosłych, jak i dzieci, - konstruuje dietę, odpowiednią do choroby, ze szczególnym wskazaniem chorób nowotworowych narządów płciowych, - wskazuje przydatność stosowania suplementów diety dla konkretnych pacjentów, - planując dietę, ocenia wpływ przyjmowanych leków na trawienie, wchłanianie i wydalanie składników pożywienia oraz wpływ żywności i jej składników na aktywność biologiczną leków, - klasyfikuje i charakteryzuje zbilansowane i popularne diety alternatywne, - ocenia stopień realizacji norm żywieniowych przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia, - wskazuje wady i zalety diet alternatywnych oraz racjonalne możliwości ich stosowania w profilaktyce i terapii żywieniowej, - krytycznie ocenia różne mody żywieniowe, - ocenia przydatność typowych metod, procedur i dobrych praktyk do realizacji zadań związanych z różnymi sferami pracy dietetyka w miejscu odbywania praktyk 	Część II Część III
DU_09	<ul style="list-style-type: none"> - formułuje wnioski o zawartości indywidualnej optymalnej diety na podstawie wywiadu, - przekazuje informacje na temat diet i racjonalnego żywienia dzieci i dorosłych, - opisuje zasady żywienia noworodków i niemowląt oraz sposoby karmienie naturalnego i sztucznego, - objaśnia metody wprowadzania nowych produktów - omawia zasady żywienia w chorobach metabolicznych, - wyjaśnia zasady postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i celiakii u dzieci i młodzieży (asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych), - wyjaśnia zasady leczenia chorób metabolicznych i diety eliminacyjne w galaktozemii i fenyloketonurii, - składa sprawozdania zgodnie z wymaganiami miejsca pracy. 	Część II Część III
DU_10	<ul style="list-style-type: none"> - posługuje się zasadami i normami etycznymi w podejmowanej w czasie praktyk działalności, dostrzega i analizuje dylematy etyczne; przewiduje skutki konkretnych działań 	Część II Część III
DU_11	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje źródła naukowej wiedzy z zakresu dietetyki, - monitoruje i uzupełnia bieżące informacje w zakresie technologii żywności, - wykazuje się odpowiedzialnością w stosowaniu „modnych diet” w swojej praktyce zawodowej. 	Część I Część II Część III
DK_01	<ul style="list-style-type: none"> - jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do ekspertów. 	Część I Część II Część III
DK_02	<ul style="list-style-type: none"> - troszczy się o dobro każdego pacjenta, klienta oraz grup społecznych, - przestrzega praw pacjentów, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń, - przestrzega zasad tajemnicy, obowiązującej pracowników ochrony zdrowia, - dostrzega i respektuje potrzeby emocjonalne małego pacjenta i jego rodziców (opiekunów), - optymalizuje swoje postępowanie zawodowe, kierując się polepszeniem jakości życia „podopiecznych”, - taktownie i skutecznie sugeruje pacjentom potrzebę konsultacji medycznej; - pracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem, - uwzględnia w realizowaniu własnych zadań zawodowych opinie i sugestie współpracowników. 	Część I Część II Część III
DK_03	<ul style="list-style-type: none"> - taktownie przekonuje do własnego zdania i negocjuje, - potrafi stawiać we własnych działaniach dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu. 	Część I Część II Część III
DK_04	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, - zachowuje racjonalny krytycyzm w ocenie korzyści ze stosowania suplementów diety oraz w ocenie nowych i popularnych diet alternatywnych, - operacjonalizuje posiadaną wiedzę i bez zbędnej zwłoki podejmuje działania praktyczne, zgodne z dobrem indywidualnego pacjenta. 	Część II Część III
DK_05	<ul style="list-style-type: none"> - odpowiedzialnie przygotowuje się do swojej pracy; - wykonuje zadania dietetyka powierzone w miejscu odbywania praktyk zawodowych, w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy. 	Część I Część II Część III

Rok studiów	Miejsce praktyk	Liczba godzin	ECTS
1	Szpital dla dorosłych: - kuchnia szpitalna lub - firma przygotowująca posiłki dla szpitala.	1 miesiąc	2
	- Firma cateringowa lub - Zakład technologiczny produkujący i przechowujący żywność.	1 miesiąc	2
2	Poradnie: - dietetyczna lub - chorób metabolicznych i przewodu pokarmowego lub - psychodietetyki.	1 miesiąc	2
	- Dom Pomocy Społecznej lub - klub rekreacyjny i fitness lub - sanatorium lub - hotel.	1 miesiąc	2
3	Szpital lub szpitalny oddział dziecięcy lub sanatorium dziecięce: - kuchnia szpitalna lub - firma przygotowująca posiłki dla szpitala.	1 miesiąc	2
	- Żłobek lub - przedszkole lub - inna placówka oświatowa.	1 miesiąc	2

**Porozumienie
w sprawie praktyk studenckich**

zawarte w dniuroku w Poznaniu pomiędzy:

.....
....., reprezentowanym przez
Pana/Panią
zwanym dalej Przyjmującym

a

Wyższą Szkołą Uni-Terra z siedzibą w Poznaniu, przy ul. Prądyńskiego 53,
NIP7831653300 reprezentowaną przez
Pana/Panią dr Agatę Czochrańską - Duszyńską - dziekana Wydziału Nauk Społecznych i
Nauk o Zdrowiu
zwaną dalej Kierującym lub Uczelnią,
zwanym dalej łącznie Stronami,
o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest określenie wzajemnych praw i obowiązków związanych z realizowaniem przez Panią/a.....- studenta Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu praktyk studenckich w.....
3. Umowa zawarta jest na czas określony.....
4. Wypowiedzenie niniejszej umowy może nastąpić z 1. miesięcznym terminem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca, pisemnie, z ważnych powodów.
4. Umowa ma charakter nieodpłatny. Studentowi oraz Przyjmującemu nie przysługuje wynagrodzenie od Uczelni ani zwrot kosztów.

§ 2

Uczelnia zobowiązuje się do:

- a. sprawowania kierownictwa dydaktycznego nad praktykami studenckimi, nadzoru, kontroli i oceny tych praktyk,
- b. dostarczenia Przyjmującemu harmonogramu i programu praktyk,
- c. poinformowania studenta o konieczności posiadania:
 - ubezpieczenia OC i NWW,
 - odpowiednich badań i szczepień,
- d. poinformowania studenta o obowiązku:
 - przestrzegania ustalonych przez Uczelnię zasad i harmonogramu praktyki,
 - ponoszenia przez studenta odpowiedzialności za działania własne podczas praktyk,
 - przestrzegania ustalonego przez Przyjmującego czasu pracy i zakresu obowiązków, regulaminu obowiązującego w miejscu praktyk oraz ustalonego porządku, przepisów bhp i ppoż, wykonywania powierzonych zadań sumiennie i starannie oraz zachowania w tajemnicy informacji udostępnianych w czasie odbywania praktyki.

§ 3

Strona przyjmująca zobowiązuje się do:

- a. zapewnienia odpowiednich miejsc pracy,
- b. zapoznania studentów z regulaminem pracy, przepisami o ochronie danych osobowych, przepisami o bezpieczeństwie i higienie pracy,
- c. sprawowania nadzoru nad właściwym wykonaniem przez studentów programu praktyk,
- d. umożliwienia opiekunowi dydaktycznemu kontroli przebiegu praktyk,
- e. sporządzenia dokumentacji z przebiegu praktyk.

§ 4

W każdym przypadku odbycie praktyk poprzedzone jest pisemnym skierowaniem ze strony Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu obejmującym następujące dane:

- a. imię i nazwisko studenta;
- b. numer indeksu/legitymacji studenckiej;
- c. kierunek/rok studiów;
- d. wymaganą liczbę godzin w ramach odbywanej praktyki;
- e. termin odbycia praktyki.

§ 5

Przyjmujący oświadcza, iż przyjmuje do wiadomości, iż:

- student zobowiązany jest zawrzeć umowę ubezpieczenia na własny koszt i przedstawić ją Przyjmującemu przed rozpoczęciem praktyk;
- student odbywający praktykę ponosi pełną odpowiedzialność za wyrządzone przez siebie szkody powstałe w miejscu odbywania praktyk i w związku z odbywaniem praktyk, także wobec osób trzecich, a Uczelnia nie ponosi odpowiedzialności solidarnej ze studentem.

§ 6

Opiekunami praktyk są:

- ze strony Uczelni Pan/Pani dr Anna Gogojewicz, , email anna.gogojewicz@wsuniterra.pl
- ze strony Przyjmującego Pan/Pani tel....., email

§ 7

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają aneksu zawartego w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy powszechnie obowiązujące.
3. Spory wynikłe z niniejszej umowy poddaje się pod rozstrzygnięcie sądu w Poznaniu.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

Przyjmujący

Uczelnia

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta I roku, kierunku Dietetyka
Część I (szpital dla dorosłych)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53,
zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/ legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w pracy z pacjentem.

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się ze strukturą, organizacją i zadaniami danej placówki,
- zapoznanie się ze środowiskiem szpitalnym i specyfiką poszczególnych oddziałów,
- obserwowanie zachowań ludzi chorych w środowisku szpitalnym,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
- pomaganie chorym podczas spożywania posiłków i wymagającym karmienia,
- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w oddziale szpitalnym,
- udział w obchodach lekarskich,
- samodzielne zbieranie wywiadów żywieniowych pod kontrolą opiekuna ze strony placówki,
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Gogojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.gogojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta I roku kierunku Dietetyka
Część I (firma cateringowa lub zakład technologiczny)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53, zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w organizowaniu pracy w firmie cateringowej lub zakładzie technologicznym.

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się z pracą działu żywienia, kuchni ogólnej, magazynu żywności, przechowywania żywności,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych i BHP,
- przygotowanie warunków do spożywania posiłków,
- przygotowywanie różnorodnych posiłków zgodnie z dietami,
- porcjowanie i rozdzielanie i wysyłanie posiłków,
- udział w opracowywaniu jadłospisu dla diet normalnych, leczniczych, specjalnych.
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Gogojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.gogojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta II roku kierunku Dietetyka
Część II (poradnia dietetyczna, metaboliczna, psychodietetyczna)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53, zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/ legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w pracy z pacjentem oraz organizowania pracy gabinetu.

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się ze strukturą, organizacją i zadaniami danej placówki,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych: przyjmowanie pacjentów, zakładanie kartoteki, zbieraniem wywiadów żywieniowych,
- samodzielne zbieranie wywiadów żywieniowych pod kontrolą lekarza/dietetyka,
- poznawanie problemów pacjentów i ich rozwiązywanie,
- ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnego pacjenta, udział w opracowywaniu diet,
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Gogojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.gogojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta II roku kierunku Dietetyka
Część II (DPS, fitness klub, sanatorium, hotel)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53, zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w pracy z pacjentem – klientem.

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się ze strukturą, organizacją i zadaniami danej placówki,
- obserwowanie zachowań ludzi chorych w środowisku szpitalnym,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
- pomaganie chorym podczas spożywania posiłków i wymagającym karmienia,
- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w oddziale szpitalnym,
- udział w obchodach lekarskich,
- samodzielne zbieranie wywiadów żywieniowych pod kontrolą opiekuna ze strony placówki,
- udział w opracowywaniu diet,
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Gogojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.gogojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta III roku, kierunku Dietetyka
Część III (szpital dziecięcy, oddział dziecięcy, sanatorium dziecięce)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53,
zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/ legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w pracy z małym pacjentem i jego rodzicami.

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się ze strukturą, organizacją i zadaniami danej placówki,
- obserwowanie zachowań ludzi chorych w środowisku szpitalnym,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w oddziale szpitalnym,
- udział w obchodach lekarskich,
- samodzielne zbieranie wywiadów żywieniowych pod kontrolą opiekuna ze strony placówki,
- udział w opracowywaniu diet,
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Gogojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.gogojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

**SKIEROWANIE
NA PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ
studenta III roku, kierunku Dietetyka
Część III (żłobek, przedszkole, inna placówka oświatowa)**

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Prądzyńskiego 53, zwraca się z prośbą o przyjęcie do odbycia praktyk zawodowych

w okresie od do

Panią/Pana
(imię nazwisko studenta, numer albumu/legitymacji studenckiej,)

Studenta/kę roku, kierunku Dietetyka.

Wymagana liczba godzin w ramach odbywanej praktyki 120

Termin odbycia praktyk.....

Podstawą prawną organizowania praktyk zawodowych stanowi art. 67 ust. 5 ustawy z dnia 20 lipca 2018r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (.t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, 583,655, 682, 807,1010, 1079, 1117,1459, 2185, 2306, z 2023 r. poz. 212) oraz Zarządzenie Rektora Uczelni w sprawie przyjęcia Regulaminu zawodowych praktyk studenckich.

W okresie praktyki student podlega takim samym prawom, jak w okresie studiów.

Praktyki są integralną częścią studiów.

Praktyka powinna zapewnić osiągnięcie następujących celów kształcenia:

1. Pogłębienie znajomości całokształtu pracy dietetyka w różnych typach placówek.
2. Doskonalenie nabytych umiejętności poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką.
3. Rozwijanie samodzielności studentów w pracy z różnymi grupami pacjentów (małe dzieci).

Organizacja praktyk na kierunku **dietetyka** powinna umożliwić studentom podejmowanie następujących zadań:

- zapoznanie się ze środowiskiem i specyfiką danej placówki,
- pomagać dzieciom podczas spożywania posiłków,
- dokonanie analizy zadań dietetyka w danej placówce,
- asystowanie przy prowadzeniu określonych czynności zawodowych,
- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w żłobku , w pomieszczeniach kuchennych i pomieszczeniach do spożywania posiłków,
- przygotowanie warunków do spożywania posiłków,
- przygotowywaniu posiłków, porcjowanie i ich rozdzielanie, udział w opracowywaniu diet,
- prowadzenie zapisów o charakterze dokumentującym przebieg praktyki.

Opiekunem praktyki zawodowej z ramienia Uczelni jest: dr Anna Ggojewicz

Kontakt e-mail/ telefon: anna.ggojewicz@wsuniterra.pl

W celu zaakceptowania przyjęcia studenta na praktykę prosimy o podpisanie porozumienia w dzienniku praktyk przedstawionym przez studenta.

Z wyrazami szacunku

KWESTIONARIUSZ
informujący WS Uni-Terra w Poznaniu
o poziomie osiągnięcia efektów kształcenia
przez studenta odbywającego praktykę zawodową

Szanowni Państwo!

W związku z potrzebą weryfikowania efektów kształcenia studentów kierunku Dietetyka w Uczelni gorąco prosimy o ocenę¹ poziomu jakości wykonywanych przez

Studenta/ Studentkę, p.
(Imię i nazwisko)

w toku zawodowych praktyk, czynności i zadań, zgodnie z poniższymi kryteriami.

Lp.	Czynności (zadania) studenta w czasie praktyk, oparte na założonych efektach kształcenia	Poziom (od 1 do 5, gdzie 1 oznacza najniższy poziom, 5 najwyższy)				
		1	2	3	4	5
Część I - szpital dla dorosłych						
1	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk					
2	przeprowadza wywiady żywieniowe,					
3	ocenia stan odżywienia w oparciu o badania przesiewowe					
4	dokonyuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych w miejscu odbywania praktyk; analizuje ich powiązania różnymi obszarami działalności pracy dietetyka;					
5	identyfikuje problemy komunikowania się z pacjentami, wiążące się z rodzajem ich choroby,					
6	dostosowuje typ komunikacji do potrzeb pacjentów,					
7	udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego,					
8	planuje jadłospisy w żywieniu zbiorowym i indywidualnym,					
9	interpretuje dane liczbowe o masie ciała i wzroście pacjenta w każdym wieku					
10	posługuje się zasadami i normami etycznymi w podejmowanej w czasie praktyk działalności, dostrzega i analizuje dylematy etyczne; przewiduje skutki konkretnych działań					
11	troszczy się o dobro każdego pacjenta, klienta oraz grup społecznych,					
12	przestrzega zasad tajemnicy, obowiązującej pracowników ochrony zdrowia,					
13	Ma świadomość konieczności pracy w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem,					
14	uwzględnia w realizowaniu wyznaczonych zadań opinie i sugestie współpracowników.					
Część II - dział żywienia (firma cateringowa)						
15	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk w zakładzie pracy					
16	wykonuje i dokumentuje podstawowe zadania na przydzielonym stanowisku pracy, zachowując bezpieczeństwo stanowiska pracy,					
17	kontroluje stan higieniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń w trakcie prowadzonego procesu przygotowywania potraw					
18	wykonuje i dokumentuje podstawowe czynności podczas wykonywania i rozdzielania posiłków dla pacjentów z różnymi zaleceniami dietetycznymi, zachowując bezpieczeństwo stanowiska pracy					
19	pobiera i przechowuje próbki potraw i produktów w sposób zgodny z procedurą działu żywności,					
20	dokonyuje oceny organoleptycznej przydatności produktów żywnościowych i ich składników,					
21	wskazuje i wykorzystuje najbardziej bezpieczne opakowania do poszczególnych rodzajów środków spożywczych.					
22	wykorzystując umiejętności techniczne, ocenia przydatność produktów do zapewnienia bezpieczeństwa podczas przygotowywania żywności,					
23	ustala zawartość i skład jadłospisów ze zleceńodawcami w różnych chorobach,					
24	planuje jadłospisy w żywieniu zbiorowym i indywidualnym,					
25	ocenia stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pod kątem zapewnienia właściwego poziomu higieny					
Część III - poradnia dietetyczna/ poradnia chorób metabolicznych i						

¹ Oceny poziomu dokonujemy przez wstawienie dowolnego znaku graficznego w odpowiednio wybranej kolumnie

	przewodu pokarmowego					
26	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk					
27	dostosowuje typ komunikacji do potrzeb pacjentów,					
28	przeprowadza wywiady żywieniowe,					
29	ustala zawartość i skład jadłospisów,					
30	zestawia wyniki badań diagnostycznych z wiedzą dotyczącą odpowiedniej diety					
31	ocenia stan odżywienia w oparciu o badania przesiewowe pogłębiając ocenę stanu odżywienia					
32	interpretuje wyniki badań diagnostycznych w stanie zdrowia oraz w przebiegu wybranych chorób.					
33	identyfikuje problemy komunikowania się z pacjentami, wiążące się z rodzajem ich choroby,					
34	sumiennie wykonuje zadania					
35	planuje jadłospisy w żywieniu zbiorowym i indywidualnym,					
36	ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnych pacjentów					
37	posługuje się umiejętnością przygotowania materiałów edukacyjnych dla pacjentów					
38	formułuje wnioski o zawartości indywidualnej optymalnej diety na podstawie wywiadu,					
39	przekazuje informacje na temat diet i racjonalnego żywienia dzieci i dorosłych,					
40	analizuje wartość odżywczą zbilansowanych i popularnych diet alternatywnych,					
41	udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego					
42	wyjaśnia znaczenie umiejętności komunikowania w procesie promocji zdrowia.					
43	konstruuje dietę, odpowiednią do choroby, ze szczególnym wskazaniem chorób nowotworowych narządów płciowych,					
44	wskazuje przydatność stosowania suplementów diety dla konkretnych pacjentów,					
	planując dietę, ocenia wpływ przyjmowanych leków na trawienie, wchłanianie i wydalanie składników pożywienia oraz wpływ żywności i jej składników na aktywność biologiczną leków,					
45	klasyfikuje i charakteryzuje zbilansowane i popularne diety alternatywne,					
46	ocenia stopień realizacji norm żywieniowych przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia,					
47	interpretuje dane liczbowe o masie ciała i wzroście pacjenta w każdym wieku,					
48	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze,					
	oblicza wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw.					
49	troszczy się o dobro każdego pacjenta, klienta oraz grup społecznych,					
50	przestrzega praw pacjentów, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń,					
51	przestrzega zasad tajemnicy, obowiązującej pracowników ochrony zdrowia,					
52	dostrzega i respektuje potrzeby emocjonalne każdego pacjenta,					
53	posługuje się zasadami i normami etycznymi w podejmowanej w czasie praktyk działalności, dostrzega i analizuje dylematy etyczne; przewiduje skutki konkretnych działań					
54	taktownie i skutecznie sugeruje pacjentom potrzebę konsultacji medycznej;					
55	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do ekspertów.					
56	porządkuje i przechowuje zebrane dane, dotyczące żywienia pacjentów;					
57	zbiera, kataloguje i wykorzystuje doniesienia z zasobów Internetowych, związane z dietetyką.					
	Część IV – DPS					
58	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk					
59	dokonyuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych w miejscu odbywania praktyk; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami działalności pracy dietetyka;					
60	dostosowuje typ komunikacji do potrzeb pacjentów,					
61	wykonuje i dokumentuje podstawowe czynności podczas wykonywania i rozdzielania posiłków dla pacjentów z różnymi zaleceniami dietetycznymi, zachowując bezpieczeństwo stanowiska pracy,					
62	przeprowadza wywiady żywieniowe,					

63	ocenia stan odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia,					
64	ustala zawartość i skład jadłospisów ze zleceńdawcami w różnych chorobach,					
Część V - Szpital dziecięcy						
65	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk					
66	dostosowuje typ komunikacji do potrzeb pacjentów,					
67	sprawnie komunikuje się z rodzicami niemowląt i dzieci, w kwestiach żywieniowych					
68	identyfikuje problemy komunikowania się z pacjentami, wiążące się z rodzajem ich choroby,					
69	dokonuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych w miejscu odbywania praktyk; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami działalności pracy dietetyka;					
70	przeprowadza wywiady żywieniowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia,					
71	ustala zawartość i skład jadłospisów ze zleceńdawcami w różnych chorobach,					
72	planuje jadłospisy w żywieniu zbiorowym i indywidualnym dzieci,					
73	posługuje się umiejętnością przygotowania materiałów edukacyjnych dla pacjentów					
74	zestawia wyniki badań diagnostycznych z wiedzą dotyczącą odpowiedniej diety,					
75	ocenia potrzeby żywieniowe noworodków i niemowląt,					
76	adekwatnie do potrzeb i możliwości, zaleca karmienie naturalne i/ lub sztuczne,					
77	planuje odpowiednie żywienie w chorobach wieku dziecięcego,					
78	udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego,					
79	weryfikuje zasady postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i celiakii u dzieci i młodzieży,					
80	porządkuje i przechowuje zebrane dane, dotyczące żywienia noworodków, niemowląt, dzieci i dorosłych,					
81	opracowuje diety indywidualne dla osób zdrowych i chorych, zarówno dorosłych, jak i dzieci,					
82	przekazuje informacje na temat diet i racjonalnego żywienia dzieci i dorosłych,					
83	opisuje zasady żywienia noworodków i niemowląt oraz sposoby karmienie naturalnego i sztucznego,					
84	objaśnia metody wprowadzania nowych produktów					
85	omawia zasady żywienie w chorobach metabolicznych,					
86	wyjaśnia zasady postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych i celiace u dzieci i młodzieży (asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych),					
87	wyjaśnia zasady leczenia chorób metabolicznych i diety eliminacyjne w galaktozozemii i fenylketonurii,					
88	składa sprawozdania zgodnie z wymaganiami miejsca pracy,					
89	zbiera, kataloguje i wykorzystuje doniesienia z zasobów Internetowych, związane z dietetyką					
90	Ocenia przydatność typowych metod, procedur i dobrych praktyk do realizacji zadań związanych z różnymi sferami pracy dietetyka w miejscu odbywania praktyk					
91	Posługuje się zasadami i normami etycznymi w podejmowanej w czasie praktyk działalności, dostrzega i analizuje dylematy etyczne; przewiduje skutki konkretnych działań					
92	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do ekspertów.					
93	troszczy się o dobro każdego pacjenta, klienta oraz grup społecznych,					
94	przestrzega praw pacjentów, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń,					
95	przestrzega zasad tajemnicy, obowiązującej pracowników ochrony zdrowia,					
96	dostrzega i respektuje potrzeby emocjonalne małego pacjenta i jego rodziców (opiekunów),					
97	optymalizuje swoje postępowanie zawodowe, kierując się polepszeniem jakości życia „podopiecznych”,					
98	taktownie i skutecznie sugeruje pacjentom potrzebę konsultacji medycznej;					
99	pracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem,					
100	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do					

	ekspertów.					
101	interpretuje dane liczbowe o masie ciała i wzroście pacjenta w każdym wieku,					
102	oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze,					
103	oblicza wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw.					
Część VI - Technologia żywności						
104	wykonując zadania zlecone przez Opiekuna praktyk					
105	wykonuje i dokumentuje podstawowe zadania na przydzielonym stanowisku pracy, zachowując bezpieczeństwo stanowiska pracy,					
106	posługuje się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w laboratoriach analizy jakości żywności,					
107	pobiera i przechowuje próbki potraw i produktów w sposób zgodny z procedurą działu żywności,					
107	kontroluje stan higieniczny pomieszczeń, maszyn i urządzeń w trakcie prowadzonego procesu przygotowywania potraw					
109	dokonuje oceny organoleptycznej przydatności produktów żywnościowych i ich składników,					
110	- wskazuje i wykorzystuje najbardziej bezpieczne opakowania do poszczególnych rodzajów środków spożywczych.					
111	prowadzi pomiary laboratoryjne z zastosowaniem metod analitycznych stosowanych do oznaczania jakości żywności,					
112	dokonuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności,					
113	ocenia wpływ procesów technologicznych na przemiany biochemiczne żywności,					
114	wykorzystując odpowiednią aparaturę i umiejętności techniczne, ocenia przydatność produktów do zapewnienia bezpieczeństwa podczas przygotowywania żywności,					
115	ocenia stan techniczny pomieszczeń i urządzeń pod kątem zapewnienia właściwego poziomu higieny.					
116	monitoruje i uzupełnia bieżące informacje w zakresie technologii żywności					

Dziękujemy za pomoc w doskonaleniu programu kształcenia

Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu

Poznań, dnia

.....
Nazwisko i imię studenta, nr albumu

Kierunek/ rok studiów:

Specjalność:

**Dziekan
Wydziału Nauk Społecznych
i Nauk o Zdrowiu
Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu**

**WNIOSEK
O ZALICZENIE WYKONYWANEJ PRACY ZAWODOWEJ / STAŻU
W POCZET ZAWODOWYCH PRAKTYK STUDENCKICH**

Na podstawie § 5 ust. 7 Regulaminu zawodowych praktyk studenckich Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu wnoszę o zaliczenie mojej pracy zawodowej, w poczet zawodowych praktyk studenckich.

Jestem zatrudniony/a / odbywam staż zawodowy* od,

na czas nieokreślony / określony (do dnia))

w godzin,
(pełnym, niepełnym wymiarze)

w

.....
(nazwa instytucji / osoby zatrudniającej, adres zakładu pracy)

na stanowisku

Do wniosku załączam:

1. Potwierdzony przez Pracodawcę (pieczęć nagłówekowa, pieczęć i podpis kierownika instytucji) zakres obowiązków w miejscu pracy.
2. Dziennik praktyk z wypełnionym sprawozdaniem, w którym wykazałem/am zgodność wykonywanych obowiązków z programem praktyk* w części I* i/lub II* i/lub III*
3. Potwierdzenie Opiekuna praktyk dotyczące zgodności wykonywanych obowiązków oraz sprawozdania z programem zawodowych praktyk studenckich.

.....
podpis studenta

* właściwe podkreślić

Opinia Opiekuna

Po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją opiniuję pozytywnie/negatywnie wniosek w sprawie zaliczenia pracy zawodowej w poczet praktyk w liczbie godzin.

Uzasadnienie:

.....
.....
.....
.....

.....
Pieczeńć i podpis opiekuna praktyk

Decyzja Dziekan

Po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją zaliczam/nie zaliczam* praktykę/-i zawodową/-ej w liczbie godzin

Powód nie zaliczenia praktyki

zawodowej:.....
.....
.....

.....
Pieczeńć i podpis Dziekan

* właściwe podkreślić