



Członkowie Rady Instytutu na posiedzeniu w dniu 13.03.2025
w głosowaniu tajnym i jawnym powyższy wniosek
zaakceptowali

głosowanie za 9 głosów

przeciw 0 głosów

nieważnych 0 głosów

REGULAMIN PRAKTYK NA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA STACJONARNE

Praktyki studenckie, przewidziane w programie kształcenia w Instytucie Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Pomorskiego w Słupsku, zwaną dalej „Uczelnią”, pełnią ważną funkcję w procesie przygotowania zawodowego absolwentów. Przebieg praktyk pod względem programowym i organizacyjnym nadzoruje Kierownik Katedry Rehabilitacji i Odnowy Biologicznej, Instytutowy Koordynator Praktyk, oraz Uczelniany Koordynator Praktyk Studenckich i Staży na kierunku Dietetyka. Praktyki zawodowe stanowią integralną część planu studiów i mają charakter obowiązkowy.

Podstawa prawna:

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1668).
2. Ustawa z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1669).
3. Uchwała Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku nr R.000.46.19 z dnia 19 czerwca 2019 roku w sprawie przyjęcia Regulaminu Studiów Akademii Pomorskiej w Słupsku.
4. Zarządzenie Nr R.021.68.23 Rektora Uniwersytetu Pomorskiego w Słupsku z dnia 28 czerwca 2023 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu Studenckich Praktyk Zawodowych i Staży w Uniwersytecie Pomorskim w Słupsku.
5. Zarządzenie nr R.021.117.21 Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 30 września 2021 roku w sprawie wysokości wynagrodzenia dla opiekunów praktyk.
6. Uchwała nr R.000.24.23 Senatu Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 31 maja 2023 roku w sprawie wprowadzenia Aneksu nr 5 do uchwały nr R.000.46.19 Senatu Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 19 czerwca 2019 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu Studiów Akademii Pomorskiej w Słupsku.



Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych dla kierunku studiów o profilu praktycznym:

Cele ogólne kształcenia praktycznego

1. Celem głównym kształcenia praktycznego jest realizacja efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zawartych w programie studiów.
2. Kształtowanie umiejętności praktycznych w warunkach naturalnych jest poprzedzone kształtowaniem tych umiejętności w warunkach symulowanych.
3. Celem praktyk jest ukształtowanie u studenta nawyków ustawicznego kształcenia i rozwoju zawodowego, przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na uczelni.
4. Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

Ogólne efekty uczenia się

1. Zdobywa odpowiednie zasoby spostrzeżeń i doświadczeń zawodowych.
2. Weryfikuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce.
3. Kształtuje umiejętności zawodowe związane z miejscem odbywania praktyki.
4. Kształtuje umiejętności komunikacji w zespole interdyscyplinarnym świadczącym kompleksową opiekę nad pacjentem/klientem.
5. Poznaje funkcjonowanie struktury organizacyjnej, zasad pracy, podziału kompetencji, procedur, procesu planowania pracy oraz kontroli.
6. Nabywa pierwszych doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych.
7. Organizuje pracę własną i zespołową, efektywnie zarządza czasem oraz sumiennie i odpowiedzialnie wykonuje powierzone obowiązki.



W trakcie kształcenia praktycznego student nabywa umiejętności obejmujące:

1. Dokonywanie prawidłowego doboru produktów spożywczych w dietach leczniczych;
2. Dokonywanie oceny stanu i sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjenta;
3. Układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta;
4. Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów;
5. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z chorym zgłaszającym się do poradni;
6. Przeprowadzanie badań antropometrycznych chorego;
7. Opracowywanie diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą;
8. Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu we wskazanej jednostce chorobowej;
9. Pobieranie, opisywanie i zabezpieczenie próbek pokarmowych;
10. Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów;
11. Opracowywanie zaleceń żywieniowych dla osób z różnych grup wieku z uwzględnieniem stanu ogólnego organizmu;
12. Przygotowanie potraw wchodzących w skład poszczególnych rodzajów zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia,
13. Samodzielnego planowania jadłospisów w oparciu o obowiązującą klasyfikację diet,
14. Kontrolowanie jakości surowców i produktów żywnościowych oraz warunków ich przechowywania,
15. Udzielanie porad dietetycznych,
16. Prowadzenie edukacji żywieniowej,
17. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów

Wymiar kształcenia praktycznego

Praktyki studenckie mają charakter zajęć obowiązkowych. Stanowią integralną część programu kształcenia oraz pełnią ważną funkcję w procesie przygotowania zawodowego studentów. W okresie trzyletnich studiów licencjackich studenta obowiązuje odbycie praktyk określonych planami studiów w wymiarze 840 godzin równym 28 ECTS.



Zakres kształcenia praktycznego	Praktyki zawodowe		Tygodnie	Punkty ECTS	Semestr
Praktyka w zakresie podstaw żywienia człowieka	semestralna		1	1	I
Praktyka w zakresie organizacji pracy dietetyka	semestralna		2	2	II
Praktyka w zakresie ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia Praktyka w zakresie bezpieczeństwa żywności	wakacyjna	do wyboru	4	4	po II
Praktyka w zakresie ekonomii i finansowania w ochronie zdrowia Praktyka w zakresie higieny i toksykologii żywności					
Praktyka w zakresie poradnictwa dietetycznego	semestralna	do wyboru	3	3	III
Praktyka w zakresie terapii nadwagi i otyłości					
Praktyka z zakresu żywienia zbiorowego Praktyka w zakresie żywienia dzieci	semestralna	do wyboru	5	5	IV
Praktyka w zakresie przemysłowej produkcji potraw					
Praktyka w zakresie żywienia dzieci					
Praktyka w zakresie żywienia ludzi starszych	wakacyjna		2	2	po IV
Praktyka z zakresu technologii potraw	wakacyjna		4	4	po IV
Praktyka w zakresie promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej	semestralna	Do wyboru	4	4	V
Praktyka w zakresie programów zdrowotnych i edukacji terapeutycznej					



Praktyka w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych	semestralna	do wyboru	3	3	VI
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach układu krążenia					
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Praktyka w zakresie żywienia w chorobach nerek					
Praktyka w zakresie żywienia w sporcie					
Razem			28	28	

Podstawa prawna:

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1668).
2. Ustawa z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, Poz. 1669).
3. Uchwała Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku nr R.000.46.19 z dnia 19 czerwca 2019 roku w sprawie przyjęcia Regulaminu Studiów Akademii Pomorskiej w Słupsku.
4. Zarządzenie Nr R.021.68.23 Rektora Uniwersytetu Pomorskiego w Słupsku z dnia 28 czerwca 2023 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu Studenckich Praktyk Zawodowych i Staży w Uniwersytecie Pomorskim w Słupsku.
5. Zarządzenie nr R.021.117.21 Rektora Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 30 września 2021 roku w sprawie wysokości wynagrodzenia dla opiekunów praktyk.
6. Uchwała nr R.000.24.23 Senatu Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 31 maja 2023 roku w sprawie wprowadzenia Aneksu nr 5 do uchwały nr R.000.46.19 Senatu Akademii Pomorskiej w Słupsku z dnia 19 czerwca 2019 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu Studiów Akademii Pomorskiej w Słupsku.



Zasady i forma odbywania kształcenia praktycznego

1. Przyjęto następujące nazewnictwo dotyczące rodzajów praktyk:
 - a. Praktyka semestralna, I, II, III, IV, V, VI semestr, 540 godzin, 18 ECTS;
 - b. Praktyka wakacyjna, II i IV, 300 godzin, 10 ECTS.
2. Praktyka semestralna odbywa się w I, II, III, IV, V i VI semestrze, w wymiarze 540 godzin i jest realizowana przez studentów pod kierunkiem opiekuna praktyk. Praktyka wakacyjna odbywa się w II i IV semestrze, w wymiarze 300 godzin i jest realizowana przez studentów pod kierunkiem opiekuna praktyk wyznaczonego przez placówkę kształcenia praktycznego, spełniającego kryteria doboru, przy współpracy z Akademią Pomorską w Słupsku zwaną dalej „Uczelnią”.
3. Godzina dydaktyczna realizacji zajęć w ramach praktyki zawodowej trwa 45 minut.
4. Czas trwania praktyki zawodowej nie może przekraczać 8 godzin dydaktycznych na dobę, maksymalnie 12 godzin dydaktycznych za zgodą studenta, wg kodeksu pracy, z wyłączeniem dni wolnych od pracy z zachowaniem 40 godzinowego tygodniowego wymiaru czasu praktyki. Przedłużony dobowy wymiar czasu praktyki jest równoważny z krótszym dobowym wymiarem czasu praktyki w innych dniach lub dniami wolnymi od praktyki w przyjętym w danym podmiocie leczniczym okresie rozliczeniowym lub skróceniem praktyki.
5. Praktyki podlegają okresowej hospitacji przez Koordynatorów praktyk, zgodnie z procedurą hospitacji przyjętą Zarządzeniem Rektora nr R.021.170.20 z dnia 1 grudnia 2020 r. Przebieg hospitacji jest protokołowany, a jej wyniki przedstawiane podczas posiedzenia Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.
6. Co najmniej raz w roku przeprowadzana jest wśród studentów ankieta oceniająca jakość praktyk. Badanie przeprowadzone jest za pośrednictwem platformy eHMS. Wyniki opracowuje i przedstawia podczas posiedzenia Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia koordynator ds. praktyk. Wnioski z badań są podstawą do identyfikacji słabych obszarów i podjęcia działań korygujących.
7. Praktyka studencka odbywa się w trakcie całego okresu studiów, przy czym zaliczenie praktyki student winien uzyskać przed zakończeniem danego semestru, któremu jest przypisana praktyka.



8. Osobą odpowiedzialną za praktyki z ramienia Uczelni jest Koordynator praktyk na kierunku Dietetyka, decyduje on o wyborze miejsca realizacji praktyk na podstawie kryteriów przedstawionych w załączniku 1 i 2 oraz nadzoruje jej przebieg pod względem programowym i organizacyjnym. Ma on prawo do zmiany podmiotu, w którym odbywa się praktyka, jeśli przestaje on spełniać wymogi niezbędne do realizacji ramowego programu praktyki zawodowej.
9. W grupie praktyk pozostających do wyboru przez studenta znajduje się praktyka wakacyjna. Student ma możliwość wyboru placówki w celu odbycia praktyki, pod warunkiem, że spełnia ona „Kryteria wyboru placówki do realizacji praktyk zawodowych na kierunku dietetyka w Akademii Pomorskiej w Słupsku” (załącznik nr 2). Baza szkoleniowa obejmuje podmioty, z którymi Uczelnia zawarła umowę porozumienie o współpracy w zakresie kształcenia studentów i organizacji praktyk oraz umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych (RODO). Podstawą odbywania praktyk jest pisemna zgoda kierownika instytucji, w której ma być realizowana praktyka oraz skierowanie z Uczelni na praktykę wystawione imiennie dla studenta. Student składa deklarację dotyczącą wyboru miejsca odbywania praktyki najpóźniej do dnia 30 kwietnia danego roku akademickiego.
10. Student realizujący praktykę w podmiotach mających podpisaną umowę z Uczelnią pobiera skierowanie na praktykę (dotyczy praktyki w miejscu wskazanym przez studenta), na którym przedstawione są: imię i nazwisko praktykanta, nazwa i adres podmiotu leczniczego praktyki, imię i nazwisko opiekuna praktyki i data rozpoczęcia praktyki. Skierowanie na praktyki student pobiera od Koordynatora Praktyk Kierunku Dietetyka.
11. Opracowane w programie studiów karty przedmiotu praktyki zawierają liczbę godzin praktyk, liczbę punktów ECTS oraz określają treści kształcenia i umiejętności praktyczne
12. Student realizuje praktyki zgodnie z programem studiów i harmonogramem praktyk.
13. Bezpośrednim przełożonym studenta w trakcie praktyki jest opiekun praktyk, z którym Uczelnia zawarła umowę cywilno-prawną.
14. Praktyki odbywają się indywidualnie lub w grupach. Liczebność grup określa Zarządzenie Rektora AP nr R./021.112.18 z dnia 31 października 2018r. dotyczących organizacji praktyk studenckich oraz wynagrodzenia dla opiekunów praktyk



15. Przed każdą praktyką student zapoznaje się z programem zajęć, regulaminem praktyk, a spełnienie wszystkich warunków do odbywania praktyki potwierdza własnoręcznym podpisem w dzienniku praktyk.
16. W każdej jednostce szkolenia praktycznego przed rozpoczęciem zajęć studenci są zapoznani z zakładowym regulaminem pracy, regulaminem BHP i ppoż. oraz obowiązującymi procedurami wynikającymi ze specyfiki zakładu.
17. Opiekun praktyk zapoznaje praktykanta na początku praktyki z jej planem, zakresem zadań, sposobem ich wykonania na wyznaczonych stanowiskach oraz przepisami bhp oraz przeprowadza instruktaż stanowiskowy. Prowadzi również ewidencję czasu odbywania praktyki.
18. Uczelnia i podmiot leczniczy nie ponoszą odpowiedzialności za przedmioty wartościowe pozostawione przez studentów.
19. W przypadku niezdolności do odbywania praktyki z powodu choroby lub innych zdarzeń losowych opiekun ustala w porozumieniu z praktykantem sposób i formę zaliczenia danej części programu praktyki zawodowej. Nieusprawiedliwiona nieobecność praktykanta na praktyce może skutkować nie zaliczeniem praktyki.
20. Ocena zaliczeniowa i opinia wystawiona przez opiekuna praktyk jest przekazywana nie później niż w terminie 7 dni od otrzymania Dziennika Praktyk do Koordynatora praktyk na kierunku Dietetyka. Dziennik praktyk jest dołączany do dokumentacji przebiegu studiów i archiwizowany.

Zadania opiekuna praktyk

1. Opiekunem praktyk jest osoba zatrudniona w miejscu odbywania praktyk, wyróżniająca się w pracy wysokimi kompetencjami, właściwą postawą, posiadająca odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie praktyczne w zakresie realizowanego kształcenia praktycznego.
2. Opiekun nawiązuje współpracę z Uczelnią, celem włączenia się w życie uczelni i bieżącej współpracy w realizacji procesu kształcenia.
3. Opiekun praktyk sprawuje stały nadzór nad kształceniem praktycznych umiejętności zawodowych studenta, przekazuje informacje na temat przebiegu szkolenia poszczególnych studentów i grup.



Obowiązki szczegółowe opiekuna praktyk

1. Współudział w opracowaniu kart przedmiotów - realizacja zakładanych efektów uczenia się, instruktaż, kontrola, bieżąca i systematyczna ewaluacja osiągnięć studentów,
2. Dokonanie zaliczenia praktyki w dzienniku praktycznych umiejętności zawodowych
3. Zapoznanie studentów z kartą przedmiotu oraz kryteriami zaliczenia.
4. Zapoznanie z topografią oddziału oraz jego specyfiką, organizacją i obowiązującymi przepisami.
5. Omówienie rodzajów oraz zasad przechowywania i uzupełniania dokumentacji. Umożliwienie studentowi korzystanie z tej dokumentacji w zakresie potrzebnym do realizacji opieki.
6. Przydzielenie studentowi zadań i obowiązków umożliwiających zaliczanie umiejętności określonych w szczegółowym wykazie umiejętności, odpowiednich dla określonego typu praktyki.

Metody weryfikacji efektów uczenia się

1. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach są określone w kartach przedmiotów i zgodne z obowiązującą w Instytucie Nauk o Zdrowi Procedurą weryfikacji efektów uczenia się. Ocena końcowa z praktyk jest wystawiana w oparciu o kryteria podane przez prowadzącego zajęcia w karcie przedmiotu praktyki.
2. Warunki zaliczenia praktyk:
 - a. Podstawę do zaliczenia praktyk stanowi wykształcenie założonych efektów uczenia się dla tej formy zajęć oraz uzyskanie zaliczenia wszystkich umiejętności ujętych w Dzienniku Praktyk i 100% frekwencja na zajęciach.
 - b. Nieusprawiedliwiona nieobecność jest równoznaczna z nie zaliczeniem przedmiotu. Odrabianie opuszczonych zajęć jest możliwe jedynie w przypadku choroby studenta udokumentowanej zwolnieniem lekarskim. O warunkach i formie odrabiania zajęć decyduje Koordynator praktyk na kierunku Dietetyka.
 - c. Do praktyk semestralnych studenci przystępują przygotowani. Stopień przygotowania studenta jest sprawdzany poprzez jego zaangażowanie w dyskusji i obserwację jego



umiejętności praktycznych. Wpisu zaliczenia i opinii w Dzienniku Praktyk dokonuje opiekun praktyki w danym podmiocie/instytucji.

- d. Dziennik Praktyk stanowi podstawową dokumentację procesu kształcenia umiejętności praktycznych w warunkach naturalnych.
- e. Kształcenie praktyczne wymaga umiejętnego zastosowania metod nauczania, co wynika z konieczności integrowania wiedzy i działalności praktycznej w całościowej opiece. Metody nauczania będące celowym i systematycznym stosowaniem sposobów pracy nauczyciela ze studentami, umożliwiają opanowanie wiedzy wraz z umiejętnością posługiwania się nią w praktyce, jak również rozwijanie zdolności i zainteresowań poznawczych i kompetencji społecznych studentów.
- f. W Instytucie Nauk o Zdrowiu, w kształceniu praktycznym stosuje się wiele metod nauczania, jednakże największy akcent położony został na aktywizowanie studentów, pobudzanie ich do samodzielnego dochodzenia do wiedzy.

Jeżeli instytucja i opiekun spełniają kryteria doboru to Dyrektor/Kierownik instytucji może podpisać z uczelnią Umowę o realizację praktyk. Opiekun praktyk z ramienia placówki praktyk musi zawrzeć Umowę cywilno-prawną z uczelnią.

Obowiązkowe dokumenty praktyk

- 1. Karta przedmiotu z wykazem umiejętności do zaliczenia
- 2. Lista obecności studentów
- 3. Dziennik Praktycznych Umiejętności Zawodowych
- 4. Przewodnik dydaktyczny



Warunki, jakie powinien spełniać student rozpoczynający praktykę:

1. Posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
2. Legitymację studencką do wglądu.
3. Dziennik praktyk.
4. Skierowanie na praktykę (w przypadku miejsca praktyki wskazanego przez studenta).
5. Numer polisy ubezpieczeniowej NW i OC wpisany do indeksu oraz dziennika praktyk.
6. Aktualną polisę ubezpieczeniową NNW (od następstw nieszczęśliwych wypadków) oraz OC (odpowiedzialności cywilnej) dla studentów kierunków medycznych, której posiadanie jest obowiązkowe w trakcie odbywania praktyk i ćwiczeń. Jeżeli student ubezpieczy się indywidualnie to zakres polisy i łączna wartość ubezpieczenia nie może być mniejsza niż polisy z oferty Uczelni. Aktualny numer polisy ubezpieczeniowej NNW i OC jest wpisany do dziennika praktyk zawodowych.
Obowiązkiem studenta jest posiadanie potwierdzenia aktualnej polisy ubezpieczeniowej NNW i OC w trakcie praktyk i ćwiczeń. Numer polisy ubezpieczeniowej NW i OC wpisany do indeksu oraz dziennika praktyk.
7. Obowiązkiem studenta jest zaliczyć szkolenie w zakresie zasad BHP w zakładzie/institucji, w której odbywa praktykę.
8. Studenci po przyjeździe do placówki przebijają się w miejscu wyznaczonym przez opiekuna praktyk.
9. Ubiór (odzież i obuwie robocze) student zakupuje we własnym zakresie i musi on być zgodny z wymogami BHP.
10. Obowiązuje estetyczny wygląd, zgodny z zasadami BHP.
11. Student nosi identyfikator „imię studenta, Student Dietetyki, Uniwersytet Pomorski w Słupsku.”

Obowiązki studenta

1. Aktywnie uczestniczyć w przyswajaniu wiedzy, kształceniu umiejętności i kompetencji społecznych praktyki przestrzegać obowiązujących wzorców zachowań i kultury osobistej.
2. Student zobowiązany jest dbać o bezpieczeństwo własne i pacjenta/klienta.
3. Student w trakcie wykonywania czynności zawodowych świadczy usługi na możliwie najwyższym poziomie.



4. Student zobowiązany jest do wykonywania zadań z poszanowaniem praw pacjenta/klienta oraz do przestrzegania tajemnicy zawodowej.
5. Studenci dbają o dobrą atmosferę i ład w placówce szkolenia, powierzony sprzęt, z którego korzystają zgodnie z przeznaczeniem.
6. Zabrania się wynoszenia z placówek szkoleniowych jakichkolwiek materiałów i sprzętu.
7. Studentowi zabrania się samodzielnej zmiany terminu zajęć oraz grupy.
8. Studentowi zabrania się:
 - a) samodzielnej zmiany miejsca praktyki,
 - b) wychodzenia w czasie trwania praktyki z oddziału/placówki bez wiedzy opiekuna praktyk,
 - c) samodzielnego wykonywania świadczeń zdrowotnych bez nadzoru i porozumienia z opiekunem praktyk,
 - d) udzielania pacjentom i ich rodzinom informacji, do których nie jest upoważniony,
 - e) udostępniania jakichkolwiek informacji pozyskanych w trakcie odbywania praktyk osobom nieupoważnionym,
9. Na praktyki student nie wnosi żadnych urządzeń rejestrujących dźwięk lub obraz oraz nie dokonuje żadnej formy zapisu.
10. Student ponosi odpowiedzialność za wyrządzone z jego winy szkody materialne powstałe na terenie zakładu/instytucji w czasie odbywanej praktyki.
11. Na terenie wszystkich placówek kształcenia praktycznego obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów.
12. Student swoją postawą i zachowaniem powinien wzmacniać działa edukacyjne poprzez promowanie zdrowego stylu życia.
13. Student zobowiązany jest do systematycznego zaliczania umiejętności zgodnie z dziennikiem praktyk.

Prawa studenta

Student ma prawo:

1. Zapoznać się z kryteriami oceny, wymogami programowymi oraz kartą przedmiotu praktyki.



2. Poznać wymagania Uczelni i zakładów/instytucji, w których odbywają się zajęcia odnośnie specyfiki, regulaminów i BHP.
3. Do opieki wychowawczej i warunków pobytu zapewniających bezpieczeństwo oraz ochronę i poszanowanie godności osobistej.
4. Życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym.
5. Konsultacji i pomocy opiekuna praktyki, zespołu interdyscyplinarnego, podczas prowadzenia i dokumentowania działań w zakresie dotyczącym praktyk.
6. Jawnej oceny wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
7. Pomocy w samokształceniu.
8. Zgłaszania uwag, próśb, propozycji dotyczących organizacji zajęć i problemów studenckich.
9. Przerwy na posiłek, czynności higieniczne itp.

Kryteria oceniania

1. Zgodnie z procedurą weryfikacji efektów uczenia się stosuje następujące kryteria oceniania:
 - 5,0 – znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 93%-100%;
 - 4,5 – bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 85%-92%;
 - 4,0 – dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 77%-84%;
 - 3,5 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale ze znacznymi niedociągnięciami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 69%-76%;
 - 3,0 – zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami - wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 60%-68%;
 - 2,0 – niezadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne - wykazuje znajomość treści kształcenia poniżej 60%.



Załącznik nr 1

**KRYTERIA DOBORU OPIEKUNA PRAKTYK ZAWODOWYCH
NA KIERUNKU DIETETYKA W UNIWERSYTECIE POMORSKIM W SŁUPSKU**

KRYTERIUM OCENY		OCENA PUNKTOWA	LICZBA OTRZYMANYCH PUNKTÓW
Ukończone studia wyższe	mgr dietetyki mgr zdrowia publicznego ze spec. dietetyka mgr inż. technologii żywności	3	
	Licencjat dietetyki Licencjat zdrowia publicznego ze spec. dietetyka mgr pielęgniarstwa/położnictwa Inne wyższe na kierunku zgodnym z zakresem realizowanej praktyki	2	
	Medyczna szkoła policealna (dietetyka) Studia podyplomowe w zakresie żywienia i dietetyki	1	
Staż pracy w zawodzie	powyżej 10 lat	3	
	6 do 10 lat	2	
	3 do 5 lat	1	
	Poniżej 3 lat	0	
Uprawnienia pedagogiczne	posiada	2	
	w trakcie studiów podyplomowych	1	
	nie posiada	0	
Kursy, szkolenia i inne formy podnoszenia kwalifikacji w zakresie żywienia i dietetyki/kierunku zgodnego z zakresem realizowanej praktyki	powyżej 7	3	
	od 3 do 6	2	
	od 1 do 2	1	
	nie posiada	0	
Nazwa placówki, w której będzie realizowana praktyka			
Uwagi			
Liczba punktów uzyskanych ogółem			

SKALA PUNKTOWA:

12- 8 pkt.- podstawa do zawarcia umowy cywilno- prawnej opiekuna z uczelnią.

7- 5 pkt.- zawarcie warunkowe umowy cywilno- prawnej opiekuna z uczelnią.

4 pkt. oraz mniej- brak podstaw do zawarcia umowy cywilno- prawnej opiekuna z uczelnią.



Załącznik nr 2

**KRYTERIA DOBORU PLACÓWKI DO REALIZACJI PRAKTYK ZAWODOWYCH
NA KIERUNKU DIETETYKA W UNIWERSYTECIE POMORSKIM W SŁUPSKU**

L.P.	KRYTERIUM OCENY	OCENA PUNKTOWA*
1.	Podmiot udziela świadczeń zdrowotnych zgodnie z Ustawą o działalności leczniczej (Dz. U. 2015 R. Poz. 618).	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
2.	Podmiot leczniczy posiada aktualną akredytację.	TAK- 0,5 pkt NIE- 0 pkt
3.	Podmiot leczniczy wdraża program zapewniania jakości.	TAK- 0,5 pkt NIE- 0 pkt
4.	Dyrektor placówki podpisał z Uczelnią umowę / porozumienie w sprawie organizacji praktyk zawodowych studentów szkoły wyższej.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
5.	Zakres świadczeń pozwala na osiągnięcie efektów kształcenia w danym obszarze nauki, dziedzinie lub określonym module przedmiotowym.	TAK- 2 pkt NIE- 0 pkt
6.	Świadczenia są realizowane zgodnie z obowiązującymi standardami i wg właściwych procedur.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
7.	Placówka jest wyposażona w sprzęt i aparaturę pozwalającą na pełną realizację programu praktyki.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
8.	Placówka dysponuje kadrą z wyższym wykształceniem w zakresie żywienia lub dietetyki/zgodnym z zakresem realizowanej praktyki	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
9.	Podmiot leczniczy dysponuje kadrą z wyższym wykształceniem w zakresie żywienia lub dietetyki/zgodnym z zakresem realizowanej praktyki oraz doświadczeniem praktycznym.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
10.	Kadra posiada doświadczenie dydaktyczne, doświadczenie w prowadzeniu praktyk studenckich.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
11.	Placówka dysponuje pomieszczeniami dydaktycznymi i socjalnymi dla studentów.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
12.	Placówka była już wcześniej miejscem odbywania praktyk.	TAK- 1 pkt NIE- 0 pkt
13.	Placówka prowadzi działalność naukowo-badawczą.	TAK- 0,5 pkt NIE- 0 pkt
14.	W podmiocie odbywają się wewnętrzne szkolenia specjalistyczne, z których może skorzystać student.	TAK- 0,5 pkt NIE- 0 pkt
LICZBA PUNKTÓW OGÓŁEM		

Ocena punktowa, uzasadnienie:

13-9,5 pkt. - placówka bardzo dobra, spełnia kryteria do prowadzenia kształcenia praktycznego studentów kierunku dietetyka.

9-6,5 pkt. -placówka dobra, warunkowo spełnia kryteria do prowadzenia kształcenia praktycznego studentów kierunku dietetyka.

6 - 0 pkt. – placówka nie spełnia warunków, dyskwalifikacja placówki jako miejsca praktyk.