



Załącznik nr 07c do Regulaminu uczestnictwa w projekcie

PROGRAM STAŻU

A. wyciąg z programu studiów dla kierunku – Dietetyka , II stopień (mgr)

WIEDZA ZAWODOWA (WZ)	
<i>Zna i rozumie w pogłębionym stopniu kluczowe procesy metaboliczne i mechanizmy ich regulacji oraz adaptacji do zróżnicowanej ilości i składu pożywienia w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych okresach życia</i>	
<i>Zna i rozumie w pogłębionym stopniu podstawowe i zaawansowane metody oceny stanu odżywienia i wskaźniki diagnostyczne stosowane w pracy dietetyka oraz metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, z uwzględnieniem złożonej etiologii niektórych zaburzeń</i>	
<i>Zna i rozumie podstawy demografii i zasady epidemiologii żywieniowej, w tym metodologii badań z tego zakresu wraz z zaawansowanymi narzędziami statystycznymi i informatycznymi stosowanymi w naukach żywieniowych</i>	
<i>Zna i rozumie krajowe i międzynarodowe regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowo-żywnościowego i ochrony własności intelektualnej oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej</i>	
<i>Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady wykorzystania środowiska przyrodniczego, w tym z uwzględnieniem terenów wiejskich, dla celów rekreacji, turystyki i rekonwalescencji oraz kreowania zachowań prozdrowotnych</i>	
<i>Zna i rozumie aktualny asortyment i właściwości żywności dostępnej na rynku, w tym żywności prozdrowotnej i nowej żywności oraz zaawansowane metody zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych</i>	
<i>Zna i rozumie zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni żywieniowych oraz zakładów produkcji i przetwórstwa żywności</i>	
<i>Zna i rozumie w pogłębionym stopniu terminologię nauk o zdrowiu w zakresie aktualnie dyskutowanych problemów w obszarze nauk żywieniowych oraz strategię promocji zdrowia w wymiarze lokalnym i globalnym</i>	
<i>Zna i rozumie zagadnienia z zakresu psychologii klinicznej i psychodietetyki w zaawansowanym stopniu</i>	
UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE (UZ)	
<i>Potrafi na podstawie różnych źródeł informacji twórczo interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego</i>	
<i>Potrafi samodzielnie i w zespole innowacyjnie projektować, prowadzić i analizować zadania badawcze, edukacyjne i promocyjne z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia wykorzystując stosowne techniki i narzędzia badawcze i technologie informatyczne oraz identyfikować błędy i zaniedbania powstające na wszystkich etapach tych zadań; podejmować rolę wiodącą w zespole</i>	
<i>Potrafi na podstawie aktualnej literatury naukowej i badań własnych przygotowywać i prezentować pracę badawczą, debatę, krótkie komunikaty naukowe pisemne i ustne, w języku polskim i obcym, precyzyjnie porozumiewać się i efektywnie komunikować z różnymi grupami odbiorców w zakresie nauk żywieniowych oraz krytycznie analizować prace badawcze i doniesienia innych autorów</i>	
<i>Potrafi samodzielnie planować karierę zawodową i naukową; ustawicznie kształcić się i samodoskonalić zawodowo oraz ukierunkowywać innych w tym zakresie</i>	
<i>Potrafi samodzielnie i wszechstronnie analizować relacje pomiędzy jakością żywności, jej wartością odżywczą, zmianami w trakcie produkcji i przechowywania, a zdrowiem, stanem odżywienia i jakością życia</i>	
<i>Potrafi korzystać z baz danych aktów prawnych oraz poprawnie interpretować regulacje prawne</i>	
<i>Potrafi formułować i testować hipotezy związane z prostym problemem badawczym</i>	
<i>Potrafi kierować zespołem – organizować i obiektywnie oceniać pracę nadzorowanego personelu, dbać o jego bezpieczeństwo oraz współdziałać i pracować w grupie, w tym z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia</i>	
<i>Potrafi projektować żywność i komponować dietę (potrawy) przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych</i>	
<i>Potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie nauk o żywności, żywieniu i dietetyce, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią</i>	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (KS)	
<i>Jest gotów/owa do prowadzenia poradni dietetycznej z uwzględnieniem zasad przedsiębiorczości, etyki zawodowej i interesu publicznego</i>	
<i>Jest gotów/owa do korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów z zakresu żywienia</i>	
<i>Jest gotów/owa do przestrzegania i rozwijania zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania dietetyka, dbania o rozwój dorobku, prestiż i właściwie pojętą solidarność związaną z zawodem oraz demonstrowania w życiu codziennym postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną</i>	
<i>Jest gotów/owa do inspirowania i organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, w tym z profilaktyką żywieniową, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych</i>	

B. dane Studenta/ki, Pracodawcy, Opiekuna stażu

IMIĘ I NAZWISKO STUDENTA/KI	
NAZWA PRACODAWCY	





MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	<i>(adres siedziby / oddziału instytucji lub przedsiębiorstwa w którym odbywa się staż)</i>
WYZNACZONY OPIEKUN STAŻU	<i>(imię i nazwisko opiekuna, zajmowane stanowisko)</i>
DANE KONTAKTOWE OPIEKUNA STAŻU	<i>(telefon kontaktowy i adres e-mail)</i>

C. Informacje o stażu

TERMIN REALIZACJI STAŻU ¹	OD:	<i>dd-mm-rrrr</i>
	DO:	<i>dd-mm-rrrr</i>
ROZKŁAD CZASU PRACY	Planowane godziny pracy:	
	Przewidywana liczba godzin stażu dziennie ² :	
	Dni tygodnia, w których realizowany jest staż:	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN STAŻU	240 godzin	
NAZWA STANOWISKA STUDENTA/KI		
ZAKRES ZADAŃ WYKONYWANYCH NA STAŻU		
WIEDZA ZAWODOWA WYMAGANA PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. WZ</i>)		

¹Student/ka musi zrealizować 240-godzinny staż w okresie od 6 do 12 tygodni z zachowaniem obowiązku realizacji minimum 20 godzin tygodniowo w każdym tygodniu obecności na stażu.

²maksymalnie 8 godzin dziennie; jeżeli specyfika stanowiska pracy wymaga, by Student/ka pracował/a więcej niż 8 godzin dziennie, bądź w weekendy, bądź w godzinach nocnych, należy uzasadnić taką potrzebę w miejscu na Uwagi.



UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. UZ</i>)			
KOMPETENCJE SPOŁECZNE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. KS</i>)			
CZY PRZED ROZPOCZĘCIEM STAŻU KONIECZNE JEST ZLECENIE BADAŃ LEKARSKICH? <i>(Proszę zaznaczyć właściwe X i wpisać zakres badań, jakie są wymagane dla stanowiska – jeśli dotyczy).</i> UWAGA - jeśli badania są wymagane – informacja musi trafić do Biura Projektu na minimum 14 dni przed planowanym rozpoczęciem stażu.			
NIE <input type="checkbox"/>	TAK <input type="checkbox"/>	Jeśli TAK – proszę wpisać zakres ³ :	
MIEJSCE NA UWAGI <i>(należy wypełnić jeśli np.:</i> <ul style="list-style-type: none">▪ <i>pracodawca przewiduje nietypowy rozkład czasu pracy na stażu (ilość przepracowanych godzin dziennie będzie większa niż 8, zadania stażowe będą realizowane w weekendy, itp.),</i>▪ <i>pracodawca dopuszcza w realizacji stażu wykorzystanie form pracy zdalnej)</i>			

PODPIS UCZESTNIKA/CZKI
PROJEKTU

PODPIS i PIECZĘĆ REALIZATORA
STAŻU (PRACODAWCA)

PODPIS i PIECZĘĆ ORGANIZATORA
STAŻU (UCZELNIA)

³ np. praca przy komputerze powyżej 4 godzin dziennie, oznacza, że prócz badań wstępnych niezbędna jest konsultacja okulistyczna.

