



Opole, dnia 01.03.2025r.

## **Kierunkowe zasady praktyk Dietetyka i Jakość Żywności I stopień, profil praktyczny**

Dziekan Wydziału Inżynierii Produkcji i Logistyki Politechniki Opolskiej, działając na podstawie:

- 1) § 28 ust. 1 pkt. 16 Statutu Politechniki Opolskiej (załącznik do uchwały nr 133 Senatu Politechniki Opolskiej z dnia 22 września 2021 r. z późn.zm.),
- 2) § 11 ust. 17-19 Regulaminu Studiów w Politechnice Opolskiej (załącznik do uchwały nr 85 Senatu Politechniki Opolskiej z dnia 28 kwietnia 2021 r.),
- 3) § 2 ust. 1 Regulaminu praktyk zawodowych w Politechnice Opolskiej (załącznik do zarządzenia nr 21/2025 Rektora Politechniki Opolskiej),
- 4) obowiązujących programów studiów ustalonych uchwałami Senatu Politechniki Opolskiej,

ustala kierunkowe zasady praktyk studenckich obejmujące:

- 1) ramowy program praktyk i ramowe terminy realizacji praktyk;
- 2) wykaz celów i przedmiotowych efektów uczenia się określonych dla praktyki studenckiej w karcie opisu przedmiotu;
- 3) zasady przypisywania studentów do opiekunów praktyk studenckich;
- 4) dodatkowe wymagania merytoryczne lub organizacyjne wobec studenta, które wynikają z przepisów prawa lub z programu studiów;
- 5) dodatkowe wymogi dotyczące dokumentowania przebiegu praktyki.

### **1. Ramowy program praktyk i ramowe terminy realizacji praktyk**

Program studiów przewiduje praktykę obowiązkową w wymiarze:

- 2x210 godzin (pozwalającą uzyskać 2x7 punktów ECTS),
- 2x270 godzin (pozwalającą uzyskać 2x9 punktów ECTS).

Praktyka obowiązkowa może być odbywana w instytucjach publicznych i niepublicznych na stanowiskach tematycznie związanych z kierunkiem studiów. Zaleca się, aby program praktyki uwzględniał charakter studiowanej specjalności. Do instytucji publicznych można zaliczyć w szczególności: urzędy administracji rządowej i samorządowej, agencje rządowe, państwowe i samorządowe osoby prawne oraz państwowe i samorządowe jednostki budżetowe. Podmioty sektora niepublicznego obejmują w szczególności przedsiębiorstwa i organizacje *non-profit*.

Zgodnie z §5 ust. 2 i 3 Regulaminu praktyk zawodowych w Politechnice Opolskiej w razie wątpliwości o zgodności praktyki w danej instytucji i na danym stanowisku z programem studiów rozstrzyga opiekun praktyk.

Zaliczenie praktyki obowiązkowej i przyznanie punktów ma miejsce pod koniec 3, 4, 5, 6 semestru studiów.

Ramowy program praktyki obejmuje:

a) charakterystykę instytucji

- struktura organizacyjno-produkcyjna placówki gastronomicznej typu otwartego lub zamkniętego, zajmujących się żywieniem zbiorowym (np. żłobek, przedszkole, szkoła, szpital, dom pomocy społecznej), a także indywidualnym (np. prywatna praktyka dietetyczna), a także struktura organizacyjna podmiotów zajmujących się jakością i bezpieczeństwem żywności,
- zakres i zasady działalności instytucji
- charakterystyka procesów technologicznych lub usługowych w instytucji
- maszyny i urządzenia wykorzystywane w instytucji
- system kontroli i zarządzania jakością;

b) organizację pracy na stanowisku:

- poznanie działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania,
- poznanie zasad doradztwa dietetycznego, praktycznego udzielania porad dietetycznych lub związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności,
- zapoznanie z wyposażeniem technologicznym zakładu,
- zapoznanie z metodami pracy oraz włączenie w prace poprzez asystowanie w pracy wykonywanej przez samodzielnych pracowników oraz podejmowanie samodzielnych działań,
- zapoznanie się z dokumentacją i odnośnymi przepisami, stanowiącymi podstawę działania zakładu;

c) zagadnienia technologiczne, techniczne i usługowe w podmiotach:

- zapoznanie z wykorzystywanymi urządzeniami, maszynami i narzędziami,
- zapoznanie z oprogramowaniem komputerowym bądź aplikacjami,
- zapoznanie z metodami i technikami pracy z ludźmi.

## **2. Wykaz celów i przedmiotowych efektów uczenia się określonych dla praktyki studenckiej w karcie opisu przedmiotu**

Zgodne z kartami opisów przedmiotów dla następujących nazw przedmiotów praktyk:

- Praktyka z produkcji i kontroli żywności
- Praktyka w szpitalu i poradni
- Praktyka w domu opieki
- Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego

## **3. Zasady przypisywania studentów do opiekunów praktyk studenckich.**

*Opiekunowie praktyk studenckich odpowiadają za realizację i zaliczenie praktyk w stosunku do przypisanych im studentów na wszystkich latach danego kierunku studiów. O przydzieleniu opiekunowi praktyk studenckich określonego kierunku studiów decyduje dziekan. W celu zapewnienia równomiernego obciążenia opiekunów praktyk studenckich dziekan może zdecydować o przypisaniu studentów na danym roku do kilku opiekunów.*

Dla kierunku Dietetyka i Jakość Żywności wyznacza się jednego opiekuna praktyk studenckich, który odpowiada za realizację i zaliczenie praktyk studenckich w stosunku do wszystkich studentów kierunku.

Zgodnie z § 19 ust. 3 Regulaminu Studiów w Politechnice Opolskiej student może zmienić przypisanego mu opiekuna praktyk wyłącznie za zgodą dziekana. W przypadku, o którym mowa w § 12 ust. 3 Regulaminu Studiów w Politechnice Opolskiej, opiekunem praktyk w stosunku do studenta w ramach indywidualnej organizacji studiów może być opiekun studenta wyznaczony przez dziekana.

**4. Dodatkowe wymagania merytoryczne lub organizacyjne wobec studenta, które wynikają z przepisów prawa lub z programu studiów.**

Posiadanie ważnej książeczki epidemiologiczno-sanitarnej.

**5. Dodatkowe wymogi dotyczące dokumentowania przebiegu praktyki.**

Złożenie przez studenta przystępującego do odbycia praktyk oświadczenia dotyczącego stanu zdrowia i braku występowania przeciwwskazań do jej odbycia oraz oświadczenia dotyczącego możliwości występowania zagrożeń wynikających z pracy na danym stanowisku.

**Dziekan**  
/-/