

## **REGULAMIN I PROCEDURA REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

### **w sem. 4 na kierunku Dietetyka specjalność Dietoprofilaktyka i dietoterapia**

#### **Praktyka zawodowa w oddziale chorób wewnętrznych.**

Na podstawie: Zarządzenia nr 32/2020 Rektora Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze z dnia 6 kwietnia 2020 r., w sprawie realizacji praktyk na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiach magisterskich w Karkonoskiej Państwowej Szkole Wyższej w Jeleniej Górze oraz w związku z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 23 marca 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania niektórych podmiotów systemu szkolnictwa wyższego i nauki w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r., poz. 511)

Praktyka zawodowa w oddziale chorób wewnętrznych jest integralną częścią procesu kształcenia studentów i odbywa się zgodnie z planem studiów pierwszego stopnia w semestrze 4 w ilości 80 godzin. Praktyka ma za zadanie poszerzyć kompetencje zawodowe absolwenta kierunku Dietetyka.

#### **I. Cele praktyki:**

1. Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oddziału, z dokumentacją szpitalną dotycząca żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego,
2. Wyposażenie studentów w umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.
3. Zapoznanie studenta z zasadami wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.
4. Wyposażenie studentów w umiejętność zaplanowania jadłospisu tygodniowego dla wskazanej jednostki chorobowej.
5. Wyposażenie studentów w umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.

#### **II. Realizacja programu praktyki zawodowej w oddziale chorób wewnętrznych**

1. Student realizuje treści programowe praktyki zawodowej z zakresu pobytu w oddziale chorób wewnętrznych w wersji zdalnej, w ramach kursu „Praktyka zawodowa w oddziale chorób wewnętrznych” prowadzonego na platformie Moodle.
2. Nadzór nad studentami odbywającymi praktykę sprawuje uczelniany opiekun praktyk zawodowych będący pracownikiem Katedry Nauk Medycznych WNMiT KPSW.
3. W ramach kursu realizowane są cele i efekty kształcenia z zakresu 80 godzin przewidzianych do wypracowania w semestrze 4 studiów licencyjnych na kierunku Dietetyka.
4. Podstawą zaliczenia praktyki jest indywidualne portfolio przygotowane w ramach zdalnie prowadzonego kursu oraz prawidłowo wypełniona dokumentacja (dzienniczek i raport studenta).
5. Dokumentację praktyki zawodowej student przekazuje mailowo do dziekanatu wydziału w terminie 7 dni od zakończenia praktyki.

#### **III. Obowiązki studenta realizującego praktykę**

1. Każdy student drugiego roku kierunku Dietetyka zobowiązany jest do uczestnictwa w zdalnym kursie „Praktyka zawodowa w oddziale chorób wewnętrznych”

2. Przed rozpoczęciem praktyki student powinien zapoznać się z regulaminem oraz dokumentacją praktyk zamieszczoną przez opiekuna na platformie Moodle.
3. Podczas wyznaczonego okresu odbywania praktyki zawodowej **od 13.07 do 24.07.2020 roku** student ma obowiązek rzetelnego i terminowego opracowywania zagadnień udostępnianych na platformie Moodle.
4. Po zakończeniu praktyki każdy student ma obowiązek napisania sprawozdania końcowego oraz udostępnienia opiekunowi drogą elektroniczną przygotowanego portfolio.

#### IV. Kryteria zaliczenia praktyki

Podstawą zaliczenia praktyki zawodowej jest:

1. Pełne zrealizowanie programu praktyk (terminowe wykonanie wszystkich zadań w ramach zdalnego kursu prowadzonego na platformie Moodle).
2. Poprawnie wypełniona i oddana do dziekanatu dokumentacja praktyk (wg ustalonego wzoru).
3. Pozytywna opinia i ocena wystawiona przez uczelnianego opiekuna praktyk zawodowych.

#### V. Wytyczne dotyczące dokumentacji. Dokumentacja powinna zawierać:

1. Dziennik praktyk.
2. Sprawozdanie z przebiegu praktyki.
3. Portfolio potwierdzające pełną realizację programu praktyki zawodowej.
4. Raport studenta z realizacji praktyk zawodowych w systemie zdalnym.
5. Kartę oceny praktyki zawodowej.

<b>Oczekiwane efekty uczenia się:</b>
<p><b>EU 1</b> -Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, posiada umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.</p> <p><b>EU 2</b> -Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, potrafi planować postępowanie dietetyczne z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.</p> <p><b>EU 3</b> –Student zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.</p> <p><b>EU 4</b> -Student przeprowadzi edukację żywieniową dotyczącą leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.</p> <p><b>EU 5</b> -Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doskonalenia i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.</p>

# **DZIENNIK PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

.....  
Imię i nazwisko studenta\*

.....  
Numer albumu

**DIETETYKA studia I stopnia**

**Specjalność: dietoprofilaktyka i dietoterapia**

**Studia stacjonarne**

\* wypełnij drukowanymi literami

**Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze**  
**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**  
**KIERUNEK DIETETYKA**  
**Specjalność: dietoterapia i dietoprofilaktyka**

**ZESTAWIENIE ODBYCIA PRAKTYK ZAWODOWYCH OBJĘTYCH PROGRAMEM  
KSZTAŁCENIA**

<b>PRAKTYKA ZAWODOWA</b>	<b>DATA REALIZACJI</b>	<b>MIEJSCE REALIZACJI PRAKTYKI ZAWODOWEJ</b>	<b>OCENA KOŃCOWA</b>	<b>PODPIS OPIEKUNA Z RAMIENIA ZAKŁADU</b>
<b>SEMESTR IV</b>				
Praktyka oddziale chorób wewnętrznych. – 80 godz. (2 tyg.)				

## R a p o r t   s t u d e n t a

.....  
(Imię, nazwisko opiekuna praktyk)

### Dzienny przebieg praktyki (uzupełnia student)

Data	Liczba godzin pracy	Stanowisko – opis wykonywanych prac

**Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze**  
**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**  
**KIERUNEK DIETETYKA**  
**Specjalność: dietoterapia i dietoprofilaktyka**

Rok akademicki 20..../20.....

.....  
Imię i nazwisko studenta\*

.....  
Numer albumu

.....  
Rok studiów; semestr; kierunek studiów; specjalność \*

.....  
Rodzaj studiów (stacjonarne/niestacjonarne)\*: .....

## **SPRAWOZDANIE STUDENTA Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

odbytej w .....

### **I. OPIS I ANALIZA WYKONYWANYCH PRAC**

*(syntetyczny opis w odniesieniu do zapisów w dzienniku praktyki zawodowej)*

### **II. WIEDZA I UMIEJĘTNOŚCI UZYSKANE W TRAKCIE PRAKTYKI**

*(ankieta samooceny osiągniętych kompetencji w odniesieniu do zakładanych efektów uczenia się)*

.....  
(data i czytelny podpis praktykanta)

\* wypełnij drukowanymi literami

**Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze**  
**Wydział Nauk Medycznych i Technicznych**  
**KIERUNEK DIETETYKA**  
**Specjalność: dietoterapia i dietoprofilaktyka**

Rok akademicki 20..../20.....

.....  
Imię i nazwisko studenta\*

.....  
Numer albumu

.....  
Rok studiów; semestr; kierunek studiów; specjalność \*

.....  
Rodzaj studiów (stacjonarne/niestacjonarne)\*: .....

**PORFOLIO STUDENTA**  
**Z PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

odbytej w .....

Prace zaliczeniowe:

1. Opracowanie regulaminu funkcjonowania oddziału szpitalnego.
2. Analiza przykładowej dokumentacji medycznej pacjentów oddziału chorób wewnętrznych.
3. Ocena stanu odżywienia oraz sposobu żywienia pacjenta wraz z propozycją interwencji dietetycznej – studium przypadku.
4. Opracowanie zasad kamienia pacjentów hospitalizowanych.
5. Opracowanie edukacji żywieniowej odnośnie chorób dietozależnych.

## KARTA OCENY PRAKTYKI ZAWODOWEJ STUDENTKI/-A KIERUNKU DIETETYKA

specjalność: **Dietoprofilaktyka i dietoterapia**

**Rodzaj praktyki - Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych – 80 godzin (2 tygodnie)**

.....  
(Imię i nazwisko studenta)

.....  
(Numer albumu)

Rok studiów ..... semestr ..... Rok akademicki 20..../20.... Termin realizacji praktyki: .....

	<b>Efekt uczenia się</b>	<b>Sposób realizacji efektu</b>	<b>Ocena</b>
<b>EU1</b>	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, posiada umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.	Opracowanie regulaminu funkcjonowania oddziału szpitalnego. Analizowanie przykładowej dokumentacji medycznej pacjentów oddziału chorób wewnętrznych.	
<b>EU 2</b>	Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, potrafi planować postępowanie dietetyczne z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia wraz z przykładową interwencją dietetyczną – studium przypadku.	
<b>EU 3</b>	Student zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Opracowanie zasad karmienia pacjentów hospitalizowanych.	
<b>EU 4</b>	Student przeprowadzi edukację żywieniową dotyczącą leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.	Opracowanie edukacji żywieniowej odnośnie chorób dietozależnych.	
<b>EU 5</b>	Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doskonalenia i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.	Aktywne uczestniczenie w grupowym przygotowywaniu prac zaliczeniowych.	
<b>Ocena końcowa *</b>			

**Opinia o praktykantce/-cie:**

.....  
.....

.....  
*data i podpis Opiekuna Praktyk z ramienia Zakładu*

**Na podstawie opinii zakładowego opiekuna praktyk oraz po przeprowadzonej kontroli wystawiam ocenę:**

.....  
*data i podpis Uczelnianego Opiekuna Praktyk Zawodowych*

\* Ocena końcowa, określana jest według zasad zawartych w karcie przedmiotu, jest średnią arytmetyczną ocen poszczególnych efektów kształcenia, zgodnie z następującą skalą:

powyżej 4,75	bardzo dobry	(5,0)
4,25 - 4,74	dobry plus	(4,5)
3,75 - 4,24	dobry	(4,0)
3,25 - 3,74	dostateczny plus	(3,5)
2,75 - 3,24	dostateczny	(3,0)
poniżej 2,75	niedostateczny	(2,0)



**Student z zawodowej praktyki: Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych otrzymuje ocenę:**

<b>Efekt uczenia się 1</b>	
<b>5,0 (bardzo dobry)</b>	Student posiada pełną wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy oraz wykazuje inicjatywę w poznawaniu dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą
<b>4,5 (dobry plus)</b>	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo i samodzielnie zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą
<b>4,0 (dobry)</b>	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.
<b>3,5 (dostateczny plus)</b>	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia niewielkie błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą- częściowo wymaga ukierunkowania.
<b>3,0 (dostateczny)</b>	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą- wymaga ukierunkowania
<b>2,0 (niedostateczny)</b>	Student nie posiada wiedzy z zakresu organizacji pracy oddziału, popełnia istotne błędy podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego. Podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą wymaga stałego ukierunkowania.
<b>Efekt uczenia się 2</b>	
<b>5,0 (bardzo dobry)</b>	Bezbłędnie i samodzielnie ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Rzetelnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, bezbłędnie wylicza wartość odżywczą i energetyczną właściwą dla danej jednostki chorobowej.
<b>4,5 (dobry plus)</b>	Prawidłowo i samodzielnie ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo i samodzielnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.
<b>4,0 (dobry)</b>	Prawidłowo ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.
<b>3,5 (dostateczny plus)</b>	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego- wymaga niewielkiego ukierunkowania. Stara się samodzielnie dobierać odpowiednie produkty spożywcze oraz obliczać wartości odżywcze i energetyczne właściwe dla danej jednostki chorobowej.
<b>3,0 (dostateczny)</b>	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego- wymaga ukierunkowania. Ma problem z samodzielnym doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczaniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.
<b>2,0 (niedostateczny)</b>	Podczas oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta popełnia istotne błędy w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Nie potrafi samodzielnie dobrać odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczyć wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.
<b>Efekt uczenia się 3</b>	
<b>5,0 (bardzo dobry)</b>	Zna wszystkie zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Wykazuje się postawą rzetelności i odpowiedzialności w opiece nad chorym.
<b>4,5 (dobry plus)</b>	Zna i potrafi omówić większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.
<b>4,0</b>	Zna większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych

<b>(dobry)</b>	
<b>3,5 (dostateczny plus)</b>	Potrafi samodzielnie przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych
<b>3,0 (dostateczny)</b>	Potrafi przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych
<b>2,0 (niedostateczny)</b>	Nie zna zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych
<b>Efekt uczenia się 4</b>	
<b>5,0 (bardzo dobry)</b>	Wykazuje się szeroką wiedzą oraz samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.
<b>4,5 (dobry plus)</b>	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Samodzielnie poszukuje nowych informacji.
<b>4,0 (dobry)</b>	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.
<b>3,5 (dostateczny plus)</b>	Posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowym. Wymaga niewielkiego ukierunkowania w działaniu.
<b>3,0 (dostateczny)</b>	Posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowym. Wymaga ukierunkowania w działaniu.
<b>2,0 (niedostateczny)</b>	Posiada ewidentne braki w umiejętności przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Popelnia błędy mimo ukierunkowania.
<b>Efekt uczenia się 5</b>	
<b>5,0 (bardzo dobry)</b>	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu
<b>4,5 (dobry plus)</b>	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu
<b>4,0 (dobry)</b>	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
<b>3,5 (dostateczny plus)</b>	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny
<b>3,0 (dostateczny)</b>	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.
<b>2,0 (niedostateczny)</b>	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.