



**UNIWERSYTET MIKOŁAJA KOPERNIKA
W TORUNIU
Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera
w Bydgoszczy**

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

KIERUNEK: DIETETYKA

- studia I stopnia (stacjonarne)

**DZIENNIK PRAKTYK STUDENCKICH
nabór 2024/2025**

Imię i nazwisko studenta

Nr albumu

ROKI

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W SZPITALU		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	po II semestrze (praktyka wakacyjna)		
IŁOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie się z funkcjonowaniem kuchni ogólnej i działu żywienia w szpitalu.			
2. Zapoznanie się ze specyfiką wybranych oddziałów i organizacją pracy na tych oddziałach zwracając szczególną uwagę na aspekt żywieniowy. - Uczestniczenie w wizytach lekarskich. - Zapoznanie się z pacjentami i ich jednostkami chorobowymi. - Nabywanie umiejętności analizowania kart gorączkowych. - Nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pacjencie poprzez: - rozmowę; - przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; - obserwowanie; - analizę dokumentacji medycznej; - wykonanie, np.: pomiarów antropometrycznych.			
3. Umiejętność udzielania podstawowych porad dietetycznych pacjentom przebywającym w szpitalu oraz pacjentom opuszczającym szpital.			
4. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
<p>K_U01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.</p> <p>K_U02 Potrafi udzielić porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej.</p> <p>K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.</p> <p>K_U14 Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.</p> <p>K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>K_K03 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.</p> <p>K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej.</p>			
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....
.....
Uwagi o przebiegu praktyki
.....
.....
.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy

ROKI

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA Z TECHNOLOGII POTRAW		
MIEJSCE PRAKTYKI (pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)		
CZAS TRWANIA	po II semestrze (praktyka wakacyjna)		
ILOŚĆ GODZIN	70		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie się z analizowanym zakładem gastronomicznym, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.			
2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu gastronomicznego wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonowania rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznania się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu gastronomicznego przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń.			
3. Zapoznanie się z podstawowymi surowcami stosowanymi w gastronomii, warunkami ich przechowywania i magazynowania z uwzględnieniem ilości i rodzajów pomieszczeń magazynowych.			
4. Zapoznanie się ze sposobami przeprowadzania obróbki wstępnej surowców oraz jej wpływem na ubytki składników odżywczych. Umiejętność wskazania sposobów umożliwiających minimalizację tych strat.			
5. Zapoznanie z obróbką cieplną stosowaną w technologii potraw oraz jej wpływem na żywność (zmiany zachodzące w składnikach żywności). Zapoznanie się z klasycznymi oraz nowoczesnymi metodami obróbki cieplnej.			
6. Zapoznanie się z wpływem różnych metod obróbki wstępnej mięsa na jakość i wydajność potraw.			
7. Zapoznanie się ze sposobami prowadzenia obróbki hydrotermicznej, celem uszlachetnienia nasion roślin strączkowych oraz różnego zastosowania w sporządzaniu potraw.			
8. Zapoznanie się z przyprawami i ich rolą w technologii kulinarnej.			
9. Zapoznanie się z możliwościami zmiany barwy warzyw i owoców podczas przygotowywania potraw.			
10. Zapoznanie się z możliwościami wykorzystania jaj w technologii gastronomicznej.			
11. Zapoznanie się z dodatnimi i ujemnymi skutkami procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw i wpływem przechowywania surowców, produktów na zmiany w biodostępności składników mineralnych i witamin oraz strawności i wartości odżywczej białka, węglowodanów i tłuszczów.			

EFEKTY KSZTAŁCENIA	
<p>K_U12 Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych.</p> <p>K_U13 Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.</p> <p>K_U14 Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.</p> <p>K_U17 Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.</p> <p>K_U20 Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowywania żywności oraz technologii przygotowywania potraw.</p> <p>K_U21 Potrafi dokonać oceny jakości i bezpieczeństwa żywności.</p> <p>K_K03 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.</p>	
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK II

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	III i IV semestr (praktyka śródroczna)		
ILOŚĆ GODZIN	70		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie z pensjonariuszami i ich jednostkami chorobowymi.			
2. Nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pensjonariuszu poprzez: <ul style="list-style-type: none"> - rozmowę; - przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; - obserwowanie; - analizę dokumentacji medycznej; - wykonania, np.: pomiarów antropometrycznych. 			
3. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pensjonariuszom.			
4. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
<p>K_U03 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.</p> <p>K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.</p> <p>K_U24 Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.</p> <p>K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych.</p> <p>K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej.</p> <p>K_K09 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.</p>			
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK II

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ I DZIALE ŻYWIENIA W SZPITALU		
MIEJSCE PRAKTYKI	<p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>		
CZAS TRWANIA	po IV semestrze (praktyka wakacyjna)		
ILOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie się z placówką, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.			
2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonowania rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznania się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń.			
3. Zapoznanie się z metodami jakościowymi i ilościowymi stosowanymi w ocenie żywienia w zakładach zbiorowego żywienia prowadzonych przez SANEPID. Ocena jadłospisu dekadowego metodami jakościowymi i ilościowymi (wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi) oraz sformułowanie zaleceń.			
4. Zaplanowanie jadłospisu dekadowego dla zakładu. Przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych. Zapoznanie się z metodami dostawy produktów spożywczych potrzebnych do wykonania zaplanowanego jadłospisu bezpośrednio do kuchni. Zapoznanie się z jadłospisami dla diet indywidualnych (zgłaszanych z poszczególnych oddziałów) i ocenianie ich pod względem wartości odżywczej i kosztu			
5. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego oraz jadłospisów indywidualnych. Poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu.			
6. Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji jadłospisów. Przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej. Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową.			
7. Zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia. Przygotowanie zakresu czynności służbowych dla 3 stanowisk pracy w dziale żywienia (kierownika kuchni, kucharza, pomocy kuchennej). Opracowanie schematu zakresu czynności służbowych. Zapoznanie się ze sporządzaniem i wypełnianiem dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem.			

8. Zapoznanie się z funkcjonowaniem poradni dietetycznej, tzn.: - przyjmowaniem pacjentów (ze zleceniem lekarskim), zakładaniem kartotek, przeprowadzaniem wywiadów żywieniowych; - ustalaniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki mineralne i witaminy; - udzielaniem porad żywieniowych różnymi metodami (z wykorzystaniem odpowiednich środków dydaktycznych); - przygotowaniem produktów lub potraw do pokazu żywieniowego i degustacji; - opracowaniem indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów i przepisów potraw dietetycznych oraz objaśnieniem ich pacjentowi.		
EFEKTY KSZTAŁCENIA		
K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. K_U11 Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych. K_U22 Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji. K_K02 Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej.		
DATA (podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)	

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK III

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W PORADNI CHOROÓB UKŁADU POKARMOWEGO I CHOROÓB METABOLICZNYCH		
MIEJSCE PRAKTYKI (pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)		
CZAS TRWANIA	V i VI semestr (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
ŻYWIENIE DIETETYCZNE W CHOROBAH UKŁADU POKARMOWEGO			
1. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach jamy ustnej i przełyku. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
2. Zapoznanie z zasadami planowania diet w nieżytach żołądka. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
3. Zapoznanie z zasadami żywienia w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
4. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach jelita cienkiego i grubego. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
5. Zapoznanie z zasadami żywienia w chorobach miększu wątroby. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
6. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
7. Zapoznanie z zasadami żywienia w kamicy żółciowej. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
8. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zapaleniu trzustki. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
ŻYWIENIE DIETETYCZNE W CHOROBAH METABOLICZNYCH			
9. Zapoznanie z zasadami żywienia w cukrzycy dorosłych. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
10. Zapoznanie z zasadami planowania diet niskoenergetycznych, jako modyfikacji żywienia podstawowego oraz ograniczeniami w doborze produktów spożywczych. Układanie jadłospisów.			
11. Zapoznanie z przyczynami wychudzenia, objawami, zaleceniami żywieniowymi. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
12. Zapoznanie z zasadami żywienia w dnje moczanowej. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			
13. Zapoznanie z zasadami planowania diet w hiperlipidemiach. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.			

EFEKTY KSZTAŁCENIA	
<p>K_U07 Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.</p> <p>K_U08 Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.</p> <p>K_U19 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.</p> <p>K_U23 Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.</p> <p>K_K05 Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.</p> <p>K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p> <p>K_K07 Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.</p>	
DATA	<p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p>

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK III

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIĘCYM (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej)		
MIEJSCE PRAKTYKI (pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)		
CZAS TRWANIA	V i VI semestr (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie z przyczynami alergii pokarmowej, objawami, zaleceniami żywieniowymi. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
2. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
3. Zapoznanie z zasadami żywienia w mukowiscydozie. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
4. Zapoznanie z zasadami planowania diet w fenyloketonurii. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
5. Zapoznanie z zasadami żywienia w niedokrwistości. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
6. Zapoznanie z zasadami planowania diet w oparzeniach. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
7. Zapoznanie z zasadami żywienia w nerczycy. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
8. Umiejętność udzielania porad dietetycznych rodzicom dzieci przebywających w szpitalu.			
9. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród małych pacjentów.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
K_U26 Posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń. K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych. K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. K_K08 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.			
DATA (podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....
.....

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

Uwagi o przebiegu praktyki

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

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

ROK III

ZAKRES PRAKTYKI	PRAKTYKA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia)		
MIEJSCE PRAKTYKI (pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)		
CZAS TRWANIA	V i VI semestr (praktyka śródroczna)		
IŁOŚĆ GODZIN	105		
ZAKRES CZYNNOŚCI	DATA	PODPIS	
1. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach układu moczowego i układu krążenia. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.			
2. Postępowanie dietetyczne po resekcji pęcherzyka żółciowego (metodą tradycyjną i laparoskopową), po resekcji żołądka. Zalecenia żywieniowe w zespołach poresekcyjnych.			
3. Zapoznanie z zasadami żywienia pozajelitowego i drogą przewodu pokarmowego – enteralnego.			
4. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przebywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.			
5. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			
K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych. K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. K_K03 Posiada umiejętność stałego dokształcania się. K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.			
DATA (podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)		

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....
.....

Praktyki zatwierdził:

.....
(data)

.....
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)