

**PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA KIERUNKU DIETETYKA po II roku**

L.p	Miejsce odbywania praktyk	TEMATYKA PRAKTYK na IV semestrze
1.	<p><b>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- w oddziale szpitalnym</li><li>- kuchni ogólnej</li><li>- dziale żywienia</li><li>- w poradni dietetycznej</li><li>- w dziale żywienia w szpitalu</li><li>- w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</li><li>- w szpitalu dziecięcym</li><li>- w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej</li><li>- poradni dietetycznej</li></ul> <p><b>Czas trwania praktyki</b> <b>150 godz.</b> <b>(ok. 4 tyg.)</b></p>	<p><b><i>PRZEPROWADZANIE WYWIADÓW ŻYWIENIOWYCH</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- planować schemat wywiadu</li><li>- umieć nawiązywać kontakt z pacjentem</li><li>- przeprowadzić wywiad żywieniowy</li><li>- wykonać pomiary antropometryczne</li><li>- umieć analizować uzyskane informacje i porównywać z zasadami racjonalnego żywienia</li></ul> <p><b><i>OBLICZANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ JADŁOSPISÓW REALIZOWANYCH W SZPITALU</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- umieć sprawnie posługiwać się tablicami wartości odżywczych</li><li>- dokonać oceny jadłospisu metodą jakościową</li><li>- dokonać oceny jadłospisu metodą ilościową</li></ul> <p><b><i>PLANOWANIE DIET INDYWIDUALNYCH W ZALEŻNOŚCI OD JEDNOSTKI CHOROBOWEJ I STANU PACJENTA</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- umieć zaplanować dietę indywidualną, adekwatną do jednostki chorobowej</li></ul> <p><b><i>SPORZĄDZANIE DIET INDYWIDUALNYCH W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- umieć przygotować pojedynczy posiłek dla diety indywidualnej</li></ul> <p><b><i>EKSPEDYCJA POSIŁKÓW, ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW, KARMIENIE PACJENTÓW LEŻĄCYCH</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków</li></ul> <p><b><i>ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnym</li></ul>