

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

**Efekty kształcenia**

Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)	Sposoby weryfikacji efektu kształcenia
Wiedza	1.		
Umiejętności	1.	Potrafi komunikować się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym	Prowadzenie dziennika praktyk
	2.	Umie zorganizować pracę w zakładzie żywienia zbiorowego	Prowadzenie dziennika praktyk
	3.	Potrafi wdrażać edukację żywieniową	Prowadzenie dziennika praktyk
	4.	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta.	Prowadzenie dziennika praktyk
	5.	Potrafi wykorzystywać różne technologie w przygotowywaniu potraw	Prowadzenie dziennika praktyk
	6.	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową	Prowadzenie dziennika praktyk
Kompetencje społeczne	1.	Zna i przestrzega zasad BHP	Prowadzenie dziennika praktyk
	2.	Przestrzega praw pacjenta	Prowadzenie dziennika praktyk
	3.	Wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami	Prowadzenie dziennika praktyk

L.p	Miejsce odbywania praktyk	TEMATYKA PRAKTYK na IV semestrze
1.	<p><b>Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</b></p> <p><b>Czas trwania praktyki 150 godz. (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> <hr/> <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> <hr/> <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> <p>- umieć przygotować pojedynczy posiłek dla diety indywidualnej</p>
	<p><b><i>EKSPEDYCJA POSIŁKÓW, ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW, KARMIE NIE PACJENTÓW LEŻĄCYCH</i></b></p> <p>- wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków</p>
	<p><b><i>ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ</i></b></p> <p>- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnym</p>