

***PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA
KIERUNKU DIETETYKA po III 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

Lp	Miejsce odbywania praktyk	TEMATYKA PRAKTYK na VI semestrze
1.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (105 godz.)	<p><i>UDZIELANIE PORAD DIETETYCZNYCH</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - objaśniać celowość stosowanej diety - udzielać indywidualnych porad - tłumaczyć pacjentowi celowość zalecanej diety i nakłaniać do jej przestrzegania - przeprowadzać porady w zakresie zmian nieprawidłowych nawyków żywieniowych - określić i wyjaśnić pacjentowi błędy w dotychczasowym sposobie żywienia - proponować sposób korekty błędów - wyznaczać kolejne etapy wprowadzania zmian w żywieniu i sposób ich realizacji - uzasadniać celowość ewentualnej modyfikacji sposobu żywienia - motywować pacjenta do stałego kontynuowania wprowadzonych zmian w zachowaniach żywieniowych - nakłaniać pacjenta do zmiany nawyków żywieniowych w czasie hospitalizacji i po jej zakończeniu <p><i>SPORZĄDZANIE KARTY DIETETYCZNEJ</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować indywidualną kartę dietetyczną <p><i>SZERZENIE PROFILAKTYKI, EDUKACJA ŻYWIENIOWA PACJENTÓW</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - układać plan prelekcji - prowadzić edukację żywieniową na temat celowości racjonalnego żywienia - propagować zalecenia żywieniowe mające istotny wpływ w profilaktyce chorób, powstających na tle wadliwego żywienia - wykorzystywać materiały edukacyjne, celem upogładowienia problemu <p>PRZYJMOWANIE I REALIZACJA ZLECEŃ LEKARSKICH</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć interpretować i realizować zlecenia lekarskie do stosowania diet indywidualnych
2.	Praktyka szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, magazynie żywności- 105 godz.)	<p>PROWADZENIE SYGNALIZACJI DIET I WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ CENTRALNĄ</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać nomenklaturę diet i potrafić je wdrożyć <p>EKSPEDYCJA POSILKÓW</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków - znać zasady i przepisy BHP związane z dystrybucją posiłków z kuchni centralnej do oddziałów szpitalnych <p>ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW</p>

**Czas trwania praktyki
210 godz.
(ok. 5 tyg.)**

- uczestniczyć w porcjowaniu i wydawaniu posiłków
- wykazać się umiejętnością porcjowania

ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENIE ODDZIAŁOWEJ

- omówić przepisy i wytyczne obowiązujące w kuchniach oddziałowych
- znać zasady prawidłowego mycia naczyń stołowych
- podejmować właściwe działania minimalizujące straty wartości odżywczych

UTRZYMYWANIE NALEŻYTEGO STANU HIGIENICZNO – SANITARNEGO KUCHENKI ODDZIAŁOWEJ

- dbać o stan higieniczno - sanitarny pomieszczenia

KARMIEŃ I DOPAJANIE PACJENTÓW

- karmić i dopajać pacjentów leżących
- wykazywać się wyrozumiałością, cierpliwością i empatią w relacjach z pacjentem

UCZESTNICTWO W WIZYTACH LEKARSKICH

- gromadzić informacje dotyczące zaleceń dietetycznych