

***PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH DLA
KIERUNKU DIETETYKA na VII semestrze***

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 VII semestrze
1.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia-110 godz.)	<p>PRZYJMOWANIE I REALIZACJA ZLECEŃ LEKARSKICH</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć interpretować i realizować zlecenia lekarskie do stosowania diet indywidualnych <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 POSIŁKÓW</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> <ul style="list-style-type: none"> - uczestniczyć w porcjowaniu i wydawaniu posiłków - wykazać się umiejętnością porcjowania <p>ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENIE ODDZIAŁOWEJ</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówić przepisy i wytyczne obowiązujące w kuchniach oddziałowych - znać zasady prawidłowego mycia naczyń stołowych - podejmować właściwe działania minimalizujące straty wartości odżywczych <p>UTRZYMYWANIE NALEŻYTEGO STANU HIGIENICZNO – SANITARNEGO KUCHENKI ODDZIAŁOWEJ</p> <ul style="list-style-type: none"> - dbać o stan higieniczno - sanitarny pomieszczenia <p>KARMIENIE I DOPAJANIE PACJENTÓW</p> <ul style="list-style-type: none"> - karmić i dopajać pacjentów leżących - wykazywać się wyrozumiałością, cierpliwością i empatią w relacjach z pacjentem <p>UCZESTNICTWO W WIZYTACH LEKARSKICH</p> <ul style="list-style-type: none"> - gromadzić informacje dotyczące zaleceń dietetycznych
2.	Praktyka w domu opieki społecznej-70 godz.	<p>PRZEPROWADZANIE WYWIADÓW ŻYWIENIOWYCH</p> <ul style="list-style-type: none"> - planować schemat wywiadu - umieć nawiązywać kontakt z pacjentem - przeprowadzić wywiad żywieniowy - wykonać pomiary antropometryczne - umieć analizować uzyskane informacje i porównywać z zasadami racjonalnego żywienia <p>OBLICZANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ JADŁOSPISÓW REALIZOWANYCH W SZPITALU</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć sprawnie posługiwać się tablicami wartości odżywczych - dokonać oceny jadłospisu metodą jakościową - dokonać oceny jadłospisu metodą ilościową <p>PLANOWANIE DIET INDYWIDUALNYCH W ZALEŻNOŚCI OD JEDNOSTKI CHOROBOWEJ I STANU PACJENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć zaplanować dietę indywidualną, adekwatną do jednostki chorobowej <p>SPORZĄDZANIE DIET INDYWIDUALNYCH W KUCHENIE ODDZIAŁOWEJ</p> <ul style="list-style-type: none"> - umieć przygotować pojedynczy posiłek dla diety indywidualnej <p>EKSPEDYCJA POSIŁKÓW, ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW, KARMIENIE PACJENTÓW LEŻĄCYCH</p>

3.

**Praktyka z technologii
potraw-70 godz.**

- wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków
- ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENIE ODDZIAŁOWEJ**
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi

ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO CELÓW PRODUKCYJNYCH

- ustalić kolejność dokonywania zakupów
- zakupić towar w odpowiedniej ilości oraz jakości

ZABEZPIECZENIE I PRZECHOWYWANIE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI ZASADAMI

- zabezpieczyć zakupiony towar
- omówić zasady przechowywania poszczególnych grup artykułów spożywczych
- zapewnić odpowiednie warunki przechowywania

SPORZĄDZANIE I PROWADZENIE DOKUMENTACJI ZAOPATRZENIA

- sporządzić dzienny rachunek wewnętrzny na zakupione produkty
- rozliczyć środki finansowe według poniesionych kosztów
- sporządzić zbiorcze zestawienie faktur

SPORZĄDZANIE POTRAW DIETETYCZNYCH

- sporządzać potrawy dietetyczne zgodnie z zasadami
- umiejętnie dobrać sprzęt i naczynia kuchenne
- zaproponować sposób wykończenia potraw

SPORZĄDZANIE DESERÓW ORAZ WYPIEKÓW

- sporządzić desery i wypieki według podanych receptur
- zaproponować własną recepturę i sporządzić według niej desery i wypieki
- wyporcjować oraz wydać gotowe desery i wypieki

PRZEPROWADZANIE INWENTARYZACJI PUNKTU MAŁEJ GASTRONOMII

- sporządzić dokumentację niezbędną do przeprowadzenia inwentaryzacji
- odważyć artykuły spożywcze znajdujące się w magazynie
- porównać stany faktyczne ze stanami magazynowymi

PODSUMOWANIE PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI, BILANS ZYSKÓW I STRAT

- dokonać oceny prowadzonej działalności na podstawie bilansu zysków i strat
- wskazać błędy wynikłe w trakcie prowadzenia działalności
- zaproponować nowe rozwiązania dla sytuacji niekorzystnych w celu uzyskania lepszych wyników prowadzonej działalności

**Czas trwania praktyki
240 godz.
(ok. 6 tyg.)**

--	--