

**Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie
Instytut Dietetyki**

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		PRAKTYKI				Kod podmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		ogólnoakademicki								
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
					Zajęcia z zakresu nauk podstawowych		Nie			
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	0		Zajęcia praktyczne	4
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %	
Ćwiczenia praktyczne		155	150	5	Prowadzenie dziennika praktyk				100	
Razem:		155	150	5					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi		
Wiedza	1.									
Umiejętności	1.	Potrafi komunikować się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U02	M1_U03			
	2.	Umie zorganizować pracę w zakładzie żywienia zbiorowego			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U03 K_U16 K_U17	M1_U03 M1_U05 M1_U10 M1_U04			
	3.	Potrafi wdrażać edukację żywieniową			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U01 K_U04 K_U05	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05			
	4.	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U06 K_U07 K_U08 K_U09	M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U08 M1_U01			
	5.	Potrafi wykorzystywać różne technologie w przygotowywaniu potraw			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U11	M1_U10			
	6.	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K15	M1_U09 M1_U12			
Kompetencje społeczne	1.	Zna i przestrzega zasad BHP			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K08	M1_K07			
	2.	Przestrzega praw pacjenta			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K06	M1_U08			
	3.	Wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K01 K_K03	M1_U02 M1_U01			

Opiekun

Forma zajęć	Opiekun zajęć (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
praktyka	dr hab. Zbigniew Ciemniowski

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK

Miejsce odbywania praktyk	L.p.	TEMATYKA PRAKTYKI REALIZOWANEJ NA I SEMESTRZE STUDIÓW
Wstępna praktyka w szpitalu. - w oddziale szpitalnym - kuchni ogólnej - dziale żywienia Czas trwania praktyki 150godz. (4 tyg.)	1.	PRZYJMOWANIE I REALIZACJA ZLECEŃ LEKARSKICH - umieć interpretować i realizować zlecenia lekarskie do stosowania diet indywidualnych
	2.	PROWADZENIE SYGNALIZACJI DIET I WSPÓŁPRACA Z KUCHNIĄ CENTRALNĄ - znać nomenklaturę diet i potrafić je wdrożyć
	3.	EKSPEDYCJA POSIŁKÓW - wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków - znać zasady i przepisy BHP związane z dystrybucją posiłków z kuchni centralnej do oddziałów szpitalnych
	4.	ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW - uczestniczyć w porcjowaniu i wydawaniu posiłków - wykazać się umiejętnością porcjowania
	5.	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
	6.	UTRZYMYWANIE NALEŻYTEGO STANU HIGIENICZNO – SANITARNEGO KUCHENKI ODDZIAŁOWEJ - dbać o stan higieniczno - sanitarny pomieszczenia
	7.	KARMIENIE I DOPAJANIE PACJENTÓW - karmić i dopajać pacjentów leżących - wykazywać się wyrozumiałością, cierpliwością i empatią w relacjach z pacjentem
	8.	UCZESTNICTWO W WIZYTACH LEKARSKICH - gromadzić informacje dotyczące zaleceń dietetycznych

.....
 Koordynator modułu (przedmiotu)

podpis

.....
 Dyrektor Instytutu

pieczęć i podpis