

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		PRAKTYKI						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_IV	
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		IV								
							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	6	Zajęcia kontaktowe	0		Zajęcia praktyczne
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyka		200	200	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100	
Razem:		200	200	0	Razem				100 %	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi		
Wiedza	1.	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_W19	M1_W03	Realizowane na praktyce		
	2.	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego			Prowadzenie dziennika praktyk	K_W08	M1_W01 M1_W12	Realizowane na praktyce		
Umiejętności	1.	Komunikuje się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U02	M1_U03	Realizowane na praktyce		
	2.	Organizuje pracę w zakładzie żywienia zbiorowego.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U03 K_U16 K_U17	M1_U03 M1_U05 M1_U10 M1_U04	Realizowane na praktyce		
	3.	Wdraża edukację żywieniową.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U01 K_U04 K_U05	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05	Realizowane na praktyce		
	4.	Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta. Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10	M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U08 M1_U01	Realizowane na praktyce		
	5.	Wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U11	M1_U10	Realizowane na praktyce		
	6.	Prowadzi dokumentację żywieniową.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U15	M1_U09 M1_U12	Realizowane na praktyce		
Kompetencje społeczne	1.	Zna i przestrzega zasad BHP.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K08	M1_K07	Realizowane na praktyce		
	2.	Przestrzega praw pacjenta.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K06	M1_K08	Realizowane na praktyce		
	3.	Wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K01 K_K03	M1_K02 M1_K01	Realizowane na praktyce		

## Opiekun

Forma zajęć	Opiekun zajęć (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Praktyka	dr inż. Ewa Malczyk, dr inż. Marta Misiarz, dr inż. Marzena Zołoteńka -Synowiec

**RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK  
PO IV SEMESTRZE STUDIÓW**

<b>Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki oraz poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych. Praktyka ma służyć zapoznaniu studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach.	
<b>Placówki</b>	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: metaboliczna, zaburzeń odżywiania, diabetologiczna, gastroenterologiczna oraz ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię	
<b>Czas trwania praktyki</b>	120 godz. (15 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
Praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach, w dwu lub trzech miejscach	1.	Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania poradni.
	2.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych.
	3.	Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet a także metodami oceny ich wartości odżywczej.
		Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	4.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.
	5.	Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
	6.	Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.
<b>Praktyka szpitalu dziecięcym</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyka jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego dzieci.	
<b>Placówki</b>	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale dziecięce, oddziały dziecięce.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	80 godz. (10 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
Na oddziale	1.	Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.

szpitalnym, w kuchni centralnej i niemowlęcej (mlecznej), żłobku szpitalnym	2.	Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
	3.	Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
	4.	Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
	5.	Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci, które wymagają karmienia.
	6.	Brać udział w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu na oddziale.
	7.	Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
	8.	Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i szkolenia pracowników.

.....  
 Koordynator modułu (przedmiotu)  
 podpis

.....  
 Dyrektor Instytutu  
 pieczęć i podpis