

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_II		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe		0	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyki zawodowe		240	240	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100	
Razem:		240	240	0	Razem				100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)					Efekty kierunkowe		Forma zajęć	
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem zakresu funkcjonowania poszczególnych oddziałów, w tym działu żywienia; zna zasady przyjmowania pacjentów					K_W06 K_W07		praktyka	
	2.	zna organizację żywienia pacjentów					K_W06 K_W07		praktyka	
	3.	zna klasyfikację diet stosowanych w żywieniu osób chorych					K_W13 K_W14 K_W18		praktyka	
	4.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności					K_W06		praktyka	
	5.	zna podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce					K_W12 K_W24		praktyka	
Umiejętności	1.	komunikuje się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym, potrafi udzielić pomocy w żywieniu chorych					K_U01 K_U02		praktyka	
	2.	planuje jadłospisy dekadowe diet leczniczych					K_U15 K_U16		praktyka	
	3.	wdraża edukację żywieniową dla osób chorych					K_U01 K_U02 K_U03		praktyka	
	4.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywiania pacjenta, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych					K_U07 K_U08 K_U09		praktyka	
	5.	prowadzi dokumentację żywieniową					K_U14		praktyka	
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega zasady BHP i regulamin pracy obowiązujący w miejscu odbywania praktyk (placówce)					K_K07		praktyka	
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro					K_K04 K_K05		praktyka	
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami					K_K01 K_K02		praktyka	
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania					K_K06 K_K08		praktyka	

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK PO II SEMESTRZE STUDIÓW

Wstępna praktyka w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem szpitala oraz z jego rolą i zadaniami. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej placówki.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne, placówki ochrony zdrowia.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpital	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów.
	3.	Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.
	4.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów.
	5.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	6.	Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością (laboratoria kontrolne).
Praktyka w dziale żywienia w szpitalu		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji żywienia pacjentów. Zdobywanie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale gminne, powiatowe, miejskie, wojewódzkie, kliniczne.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
dział żywienia w szpitalu	1.	Poznanie struktury organizacyjnej działu żywienia.
	2.	Zapoznanie się z zasadami przechowywania poszczególnych artykułów spożywczych oraz oceną warunków ich magazynowania.
	3.	Poznanie organizacji żywienia pacjentów, uczestniczenie w przygotowaniu posiłków, porcjowaniu i ich wydawaniu.
	4.	Pomoc w żywieniu chorych.
	5.	Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.
	6.	Sporządzanie i wypełnianie dokumentacji żywieniowej.
	7.	Planowanie jadłospisów dekadowych diet stosowanych w żywieniu szpitalnym.

Praktyka w domu opieki społecznej		
Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: domy pomocy społecznej, sanatoria, domy opieki, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, hospicja, zakłady opieki leczniczej.	
Czas trwania praktyki	40 godz. (5 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
poszczególne działy w placówce	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
	3.	Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet w żywieniu osób starszych.
	4.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki, jawną dokumentacją regulującą jej działalność, obiegiem dokumentów.
	5.	Zapoznanie się z systemem kontroli i zarządzania jakością.
	6.	Szerzenie profilaktyki i edukacji żywieniowej wśród pensjonariuszy.