

## 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/niestacjonarne								
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	
<b>Razem:</b>		240	240	0	<b>Razem</b>				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

<b>Wstępna praktyka w szpitalu</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem szpitala oraz z jego rolą i zadaniami. Nabycie praktycznych umiejętności z zakresu działania tej placówki.	
<b>Placówki</b>	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.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	<b>120 godz. (15 dni roboczych)</b>	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>Lp.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
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).
<b>Praktyka w dziale żywienia w szpitalu</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zapoznanie studenta z funkcjonowaniem działu żywienia w szpitalu oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji żywienia pacjentów. Zdobycie podstawowych praktycznych umiejętności wykonywania posiłków dla pacjentów.	
<b>Placówki</b>	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.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	<b>80 godz. (10 dni roboczych)</b>	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
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.

<b>Praktyka w domu opieki społecznej</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
<b>Placówki</b>	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.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	<b>40 godz. (5 dni roboczych)</b>	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>Lp.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
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.