

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_IV		
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich dla specjalności								
Forma studiów		stacjonarne/niestacjonarne								
Semestr studiów		IV								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	7	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		280	280	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100	
Razem:		280	280	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 zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce					K_W18	praktyka		
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych					K_W18	praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne					K_U15 K_U16	praktyka		
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych					K_U11	praktyka		
	3.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu oraz stanu odżywienia pacjentów, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych dzieci i dorosłych					K_U07 K_U08 K_U09	praktyka		
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla chorych dzieci i dorosłych oraz ich rodzin					K_U01 K_U02 K_U03	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 IV SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych		
Cel praktyki	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.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, 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.	
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach, w dwu lub trzech miejscach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni.
	3.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych.
	4.	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.
	5.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	6.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	7.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnych z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
Praktyka w szpitalu dziecięcym		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego dzieci.	
Placówki	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta placówki, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: oddziały dziecięce, przedszkola, żłobki.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
na oddziale szpitalnym, w kuchni centralnej i niemowlęcej (mlecznej), w żłobkach, przedszkolach	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia dzieci, rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dzieci.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla dzieci, pomoc w żywieniu dzieci wymagających karmienia.
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.

Praktyka w szpitalu dla dorosłych		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego osób dorosłych.	
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, sanatoria.	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
szpitale, sanatoria	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.
	2.	Zapoznanie się z zasadami żywienia osób dorosłych, zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	3.	Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dorosłych.
	4.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni przygotowującej posiłki dla dorosłych.
	5.	Poznanie zasad i warunków transportu wewnętrznego żywności z kuchni do miejsca spożywania posiłków.
	6.	Uczestniczenie w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, udział w wydawaniu posiłków dla osób dorosłych, pomoc w żywieniu osób niesamodzielnych (wymagających karmienia).
	7.	Uczestniczenie w ocenie sposobu żywienia pacjentów i ich edukacji żywieniowej.
	8.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.