

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_VI
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		dietetyka kliniczna							
Forma studiów		stacjonarne/niestacjonarne							
Semestr studiów		VI							
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	8	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		320	320	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego			100	
Razem:		320	320	0	Razem			100	
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)						Efekty kierunkowe	Forma zajęć
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki						K_W06 K_W07	praktyka
	2.	zna zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w placówce, zna zasady ustalania planu dietetycznego dostosowanego do indywidualnych potrzeb i preferencji						K_W18	praktyka
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych						K_W18	praktyka
	4.	zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta i jego nawyków żywieniowych						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 pacjentów						K_U07 K_U08 K_U09	praktyka
	4.	prowadzi edukację żywieniową pacjentów						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
NA VI SEMESTRZE STUDIÓW**

Praktyka w poradniach chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych, gabinetach dietetycznych, sanatoriach, uzdrowiskach, szpitalach		
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 instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności poradnie: metaboliczna, zaburzeń odżywiania, diabetologiczna, gastroenterologiczna, ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię oraz szpitale.	
Czas trwania praktyki	320 godz. (40 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	Lp.	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 oraz charakteru działalności placówki.
	3.	Zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie placówki.
	4.	Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia.
	5.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie przewlekłych chorób niezakaźnych.
	6.	Współpraca z zespołem leczącym.
	7.	Poznanie zasad żywienia pacjentów w różnym stanie klinicznym.
	8.	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	9.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz ich edukacji żywieniowej.
	10.	Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.