

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny/niestacjonarny								
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	7	Zajęcia kontaktowe	7		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	7
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyki zawodowe		200	0	200	Sprawozdanie w dzienniczku praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków studenta oraz nowo nabytych umiejętności, zatwierdzone przez zakładowego opiekuna praktyk Opinia na temat studenta wystawiona przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy				100	
Razem:		200	0	200					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna założenia dotyczące diet leczniczych w szpitalu.				K_W08	praktyka zawodowa			
	2.	Zna podstawowe wytyczne aktów prawnych regulujących wymagania sanitarne i zasady produkcji, przetwarzania, pakowania i serwowania żywności.				K_W13	praktyka zawodowa			
Umiejętności	1.	Stosuje umiejętnie wiedzę podstawową i umiejętności praktyczne oraz podejście interdyscyplinarne do tworzenia strategii dietotorapii pacjenta.				K_U14	praktyka zawodowa			
	2.	Ocenia czy zaproponowana i wdrożona strategia leczenia dietetycznego jest efektywna, potrafi wskazać ewentualne błędy i podejmuje działania korygujące.				K_U08	praktyka zawodowa			
	3.	Potrafi w sposób zrozumiały wyjaśnić mechanizmy wpływu składników żywności na funkcjonowanie organizmu i rozwój stanów patologicznych na poziomie edukacji żywieniowej pacjentów.				K_U08	praktyka zawodowa			
	4.	Potrafi ocenić warunki higieniczne panujące w zakładach zajmujących się produkcją, przetwarzaniem, pakowaniem i serwowaniem żywności, i na podstawie wyników tej oceny potrafi sformułować wnioski i zalecenia pokontrolne.				K_U04 K_U05 K_U20	praktyka zawodowa			
Kompetencje społeczne	1.	Wykazuje świadomość znaczenia podejmowania działań z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych w celu poprawy stanu zdrowia społeczeństwa i współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w planowaniu i realizacji takich działań.				K_K01	praktyka zawodowa			
	2.	Jest świadomy odpowiedzialności związanej z prowadzeniem działalności ukierunkowanej na poradnictwo dietetyczne i żywieniowe.				K_K05	praktyka zawodowa			
	3.	Opinie na temat zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki formułuje na podstawie rzetelnych i wiarygodnych źródeł informacji.				K_K06	praktyka zawodowa			
	4.	Współpracuje w grupie przyjmując role przypisane przez przełożonych jak również potrafi określić preferowane przez siebie role.				K_K03	praktyka zawodowa			
	5.	Swoją postawą fachowością i rzetelnością kreuje pozytywny wizerunek zawodu dietetyka jako profesji mogącej w sposób istotny i realny oddziaływać na stan zdrowia społeczeństwa.				K_K04	praktyka zawodowa			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Miejsce odbywania praktyk
Praktyka zawodowa	Praktyka w szpitalu
Czas trwania praktyki	120 godz. (15 dni roboczych)
Tematyka zajęć	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie struktury organizacyjnej szpitala, organizacji żywienia pacjentów. 2. Poznanie diet szpitalnych. 3. Ocena stanu odżywienia pacjenta. 4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. 5. Edukacja żywieniowa pacjentów. 6. Przygotowanie materiałów edukacyjnych. 	
Praktyka zawodowa	Praktyka w stacji sanitarno–epidemiologicznej
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)
Tematyka zajęć	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki. 2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. 3. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego. 5. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych. 	