

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_IV		
Kierunek studiów		Dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		pierwszego stopnia									
Specjalność		przedmiot wspólny dla specjalności: dietetyka kliniczna, dietetyka administracyjna									
Forma studiów		stacjonarne									
Semestr studiów		IV									
							Zajęcia z zakresu nauk podstawowych	Nie			
Tryb zaliczenia przedmiotu			Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe	0		Zajęcia praktyczne	6
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć					Waga w %	
Praktyka		200	200	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego					100	
<b>Razem:</b>		200	200	0						Razem	100
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia		Efekty kierunkowe		Forma zajęć		
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną instytucji z uwzględnieniem zakresu funkcjonowania poszczególnych oddziałów, w tym działu żywienia, zna zasady przyjmowania pacjentów			prowadzenie dziennika praktyk		K_W06 K_W07		praktyka		
	2.	zna zasady żywienia pacjentów objętych leczeniem w poradni/ szpitalu			prowadzenie dziennika praktyk		K_W18		praktyka		
	3.	zna nomenklaturę diet stosowanych w zakładach leczniczych			prowadzenie dziennika praktyk		K_W18		praktyka		
Umiejętności	1.	potrafi układać jadłospisy i realizować diety specjalistyczne			prowadzenie dziennika praktyk		K_U15 K_U16		praktyka		
	2.	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą realizowanych diet specjalistycznych			prowadzenie dziennika praktyk		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			prowadzenie dziennika praktyk		K_U07 K_U08 K_U09		praktyka		
	4.	prowadzi edukację żywieniową dla chorych dzieci i dorosłych oraz ich rodzin			prowadzenie dziennika praktyk		K_U01 K_U02 K_U03		praktyka		
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega regulamin pracy obowiązującego w miejscu odbywania praktyk (instytucji) oraz panujących w nim zasad BHP			obserwacja		K_K07		praktyka		
	2.	przestrzega praw pacjenta i dba o jego dobro			obserwacja		K_K04 K_K05		praktyka		
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami			dyskusja, obserwacja		K_K01 K_K02		praktyka		
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania			dyskusja, obserwacja		K_K06 K_K08		praktyka		

## Opiekunowie praktyk

<b>Forma zajęć</b>	<b>Opiekun zajęć</b> (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Praktyka	dr inż. Ewa Malczyk, dr inż. Marta Misiarz, dr inż. Marzena Zołoteńka -Synowiec, dr Jagoda Rydelek

**RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK  
PO IV SEMESTRZE STUDIÓW**

<b>Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych</b>		
<b>Cel praktyki</b>	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.	
<b>Placówki</b>	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 oraz ośrodki sanatoryjne prowadzące dietoterapię.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	120 godz. (15 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
Praktyka może być zrealizowana w całości w jednej placówce lub w częściach, w dwu lub trzech miejscach	1.	Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania poradni.
	2.	Zapoznanie się z metodami diagnostycznymi w zakresie chorób metabolicznych.
	3.	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.
		Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych.
	4.	Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.
	5.	Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
	6.	Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.
<b>Praktyka szpitalu dziecięcym</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Praktyka ma zapoznać studenta z zadaniami dietetyka, jako współpracownika działu żywienia w realizacji prawidłowego żywienia dietetycznego dzieci.	
<b>Placówki</b>	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: szpitale dziecięce, oddziały dziecięce.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	80 godz. (10 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>

Na oddziale szpitalnym, w kuchni centralnej i niemowlęcej (mlecznej), żłobku szpitalnym	1.	Poznać zasady żywienia chorych dzieci, zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej.
	2.	Nabyć praktyczne umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych dla dzieci.
	3.	Poznać strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni szpitalnej w połączeniu z funkcjonowaniem szpitala i kuchni oddziałowych, w tym kuchni mlecznej.
	4.	Poznać zasady i warunki transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddziały.
	5.	Brać udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków, pomoc w żywieniu dzieci wymagających karmienia.
	6.	Brać udział w ocenie sposobu żywienia małych pacjentów i edukacji żywieniowej podczas pobytu na oddziale.
	7.	Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.
	8.	Przestrzegać zasad bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników.

.....  
 Koordynator modułu (przedmiotu)  
 podpis

.....  
 Dyrektor Instytutu  
 pieczęć i podpis