

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								
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.	Nabywanie 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.