

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_IV		
Kierunek studiów		dietyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		pierwszego stopnia								
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich dla specjalności								
Forma studiów		stacjonarne								
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 diety 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.