

KARTA PRZEDMIOTU**I. Dane podstawowe**

Nazwa przedmiotu	Praktyki
Nazwa przedmiotu w języku angielskim	Practices
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów (I, II, jednolite magisterskie)	I
Forma studiów (stacjonarne, niestacjonarne)	Stacjonarne
Dyscyplina	Nauki o zdrowiu
Język wykładowy	Polski

Koordinator przedmiotu/osoba odpowiedzialna	Dr Beata Nakonieczna
---	----------------------

Forma zajęć (<i>katalog zamknięty ze słownika</i>)	Liczba godzin	semestr	Punkty ECTS
praktyki	480:		22 pkt:
	40	I	2
	40	II	2
	60	III	3
	60	IV	3
	140	V	6
	140	VI	6

Wymagania wstępne	
-------------------	--

II. Cele kształcenia dla przedmiotu

<p>Weryfikacja wiedzy teoretycznej zdobytej w czasie studiów oraz wykształcenie umiejętności zastosowania jej w praktyce,</p> <p>Przygotowanie do praktycznego wykonywania zawodu,</p> <p>Zdobywanie doświadczeń w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych,</p> <p>Kształtowanie wysokiej kultury zawodowej</p> <p>Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania przedsiębiorstw produkujących żywność, placówek żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii</p> <p>Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w wybranej placówce opiekuńczo-wychowawczej lub oświatowej.</p> <p>Celem praktyki zawodowej w poradni dietetycznej jest poznanie zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów</p> <p>Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia.</p>

III. Efekty uczenia się dla przedmiotu wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol	Opis efektu przedmiotowego	Odniesienie do efektu kierunkowego
UMIEJĘTNOŚCI		
U 1	Analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP w palcówce żywienia zbiorowego	K_UO11
U2	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem u różnych grup osób w zależności od wieku, stanu fizjologicznego i współistniejących chorób w zakresie wskazanym przez Mentora	K_U02, K_U09
U3	przeprowadzić wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia dopasowaną do potrzeb danej osoby i sytuacji, jak również przeprowadzić badania przesiewowe i zaplanować pogłębioną ocenę stanu odżywienia u różnych grup osób w zależności od wieku, stanu fizjologicznego i współistniejących chorób w zakresie zleconych zadań	K_U05
U4	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia, a także potrafi zastosować zalecenia żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych u osób aktywnych fizycznie, zgodnie ze zleconym zadaniem	K_U07
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_S1	stawiania dobra pacjenta na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta, który został mu powierzony	K_K03
K_S2	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz ryzyk i korzyści związanych z jego stosowaniem w zleconych zadaniach	K_K04
K_S3	Odpowiedzialności za działania własne w ramach powierzonych obowiązków	K_K06

IV. Opis przedmiotu/ treści programowe

Praktyki studenckie stanowią z założenia integralną część procesu dydaktycznego. Koncepcja praktyk zakłada stworzenie studentom odpowiednich warunków do zdobycia doświadczenia zawodowego.

Semestr I i II (80 godzin):

praktyka w przedsiębiorstwie produkującym żywność, placówce żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii: Studenci zapoznają się z: charakterem działalności miejsca zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą

działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw. Ponadto na polecenie Mentora przygotowują dokumentację dotyczącą funkcjonowania placówki.

Semestr III i IV (120 godzin):

praktyka w placówce oświatowej lub opiekuńczo-wychowawczej, pielęgnacyjno-opiekuńczej lub ogólna w szpitalu. Studenci poznają organizację żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. W trakcie praktyki w poradni dietetycznej w placówce pielęgnacyjno-opiekuńczej i szpitalu studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w pracy dietetyka. Ponadto na polecenie Mentora przygotowują dokumentację dotyczącą funkcjonowania placówki.

Semestr V i VI (280 godzin):

specjalizacja Poradnictwo żywieniowe- praktyka w placówce oświatowej lub opiekuńczo-wychowawczej i pielęgnacyjno-opiekuńczej bądź poradni dietetycznej. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży, osób dorosłych w różnych grupach wiekowych; zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży i dorosłych oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce. Pod nadzorem dietetyka konstruują diety i monitorują ich wdrażanie. Ponadto na polecenie Mentora przygotowują dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.

Specjalizacja dietetyka kliniczna- praktyka w szpitalu

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dorosłych, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych. Pod nadzorem dietetyka konstruują diety i monitorują ich wdrażanie. Ponadto na polecenie Mentora przygotowują dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu.

V. Metody realizacji i weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody dydaktyczne (lista wyboru)	Metody weryfikacji (lista wyboru)	Sposoby dokumentacji (lista wyboru)
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	praca zespołowa, praca	Sprawozdania, obserwacja	Sprawozdania, dziennik

	indywidualna		praktyk
U2	praca zespołowa, praca indywidualna	Sprawozdania, obserwacja	Sprawozdania, dziennik praktyk
U3	praca zespołowa, praca indywidualna	Sprawozdania, obserwacja	Sprawozdania, dziennik praktyk
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_S1	dyskusja	obserwacja	Dziennik praktyk
K_S2	dyskusja	obserwacja	Dziennik praktyk
K_S3	dyskusja	obserwacja	Dziennik praktyk

VI. Kryteria oceny, wagi...

Zaliczenie praktyk: Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna praktyki z technologii i zasad żywienia. Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii i zasad żywienia. Na podstawie dostarczenia wymienionych dokumentów i rozmowy ze studentem opiekun praktyk z ramienia uczelnie zalicza odbycie praktyki studenckiej.

Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności studenta	Liczba godzin
Liczba godzin kontaktowych z nauczycielem	480
Liczba godzin indywidualnej pracy studenta	

VII. Literatura

Literatura podstawowa
Według zalecenia w miejscu odbywania praktyk.
Literatura uzupełniająca
Według zalecenia w miejscu odbywania praktyk.