



Warszawska Uczelnia Medyczna im. Tadeusza Koźłuka

ul. Bobrowiecka 9, 00-728 Warszawa

www.wumed.edu.pl

DZIENNIK PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kierunek: DIETETYKA

STUDIA
PIERWSZEGO STOPNIA

.....
(imię i nazwisko studenta)

(nr albumu)

OGÓLNE ZASADY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU DIETETYKA

Student ma prawo do:

- 1.Przejawiania własnej aktywności w zdobywaniu wiedzy i umiejętności.
- 2.Uzyskania wyjaśnień i odpowiedzi w przypadku wątpliwości dotyczących treści nauczania.
- 3.Efektywnego współdziałania w organizacji procesu kształcenia.
- 4.Jawnego wyrażania swoich opinii dotyczących problematyki zajęć; nie może to jednak uwłaczać niczyjej godności.
- 5.Uzyskania jawnej bieżącej i końcowej oceny swojej wiedzy i umiejętności przeprowadzanej przez opiekuna praktyk.
- 6.Do jednej 30-minutowej przerwy w trakcie zajęć na spożycie posiłku.

Student ma obowiązek:

- 1.Godnego reprezentowania Uczelni na zewnątrz;
- 2.Przejęcia odpowiedzialności za rozwój własnych kompetencji zawodowych (nabycie i do cie i doskonalenie praktycznych umiejętności zawodowych);
- 3.Punktualnego rozpoczynania zajęć;
- 4.Noszenia estetycznego i/lub pełnego umundurowania (strój ochronny i buty ochronne – stabilne, bezpieczne) wraz z identyfikatorem;
- 5.Przestrzegania regulaminów i procedur obowiązujących w placówce, w której odbywa praktyki
- 6.Wykonywania zadań określonych w programie oraz wyznaczonych przez opiekuna;
- 7.Przestrzegania Praw Człowieka;
- 8.Przestrzegania tajemnicy zawodowej i postępowania zgodnego z zasadami etyki;
- 9.Systematycznego zaliczania umiejętności zgodnie z „Dziennikiem Praktycznych Umiejętności Zawodowych i Efektów Kształcenia” i „Indywidualnego Dziennika Praktyk Zaliczenia Efektów Kształcenia w Trakcie Praktyki zawodowej”
10. Poszanowania godności osobistej współpracowników;
11. Dbania o mienie placówki, w którym odbywa praktyki;
12. Bezwzględnego zakazu palenia tytoniu;
13. Systematycznego i aktywnego uczestnictwa w zajęciach;
14. Wyjaśnienia przyczyny nieobecności i odrobienia zajęć w terminie i formie określonej przez opiekuna lub Koordynatora praktyki zawodowej;
15. Nieobecności nieobjęte odpracowaniem przez studenta dotyczą potwierdzonej: - nieobecności z powodu zawarcia małżeństwa; - nieobecności z powodu pogrzebu w najbliższej rodzinie; - nieobecności z powodu honorowego krwiodawstwa; - nieobecności z powodu wezwania do sądu, policji, prokuratury itp.
16. Studentka ciężarna jest zobowiązana do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie Koordynatora praktyki zawodowej oraz powinna przedstawić od lekarza specjalisty zaświadczenie stwierdzające: - czas trwania ciąży; - ogólny stan zdrowia; - orzeczenie o możliwości odbywania zajęć; -
oraz pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania zajęć praktycznych.

..... Data i podpis studenta

Efekty kształcenia osiągnięte przez studenta na praktyce zawodowej (zbiorcze dla wszystkich placówek)

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty kształcenia:	Odniesienie do obszarowych efektów uczenia
WIEDZA		
DI_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności i sposoby jej przechowywania.	P6S_WK
DI_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WK
DI_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK
DI_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
DI_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6S_WK
DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
DI_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w społeczeństwie oraz w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
DI_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6S_UW
DI_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UW, P6S_UO
DI_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO P6S_UW
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywiania oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	P6S_UW

DI_U08	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6S_UW, P6S_UW
DI_U09	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW, P6S_UO
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6S_UW
DI_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia kobiety w ciąży i karmiącej, osób w podeszłym wieku oraz dzieci i młodzieży.	P6S_UW
DI_U13	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW
DI_U14	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DI_K07	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka.	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
DI_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	P6S_KK

Objaśnienia oznaczeń:

Kolumna 1

DI- kierunek dietetyka, studia 1 stopnia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Kolumna 3 Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji określonych Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. P7S - poziom 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

kategoria wiedzy

- WG – (po podkreślniku) –, zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności
- WK – (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, kontekst – uwarunkowania, skutki kategoria umiejętności
- UW – (po podkreślniku) –w zakresie wykorzystania wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania
- UK – (po podkreślniku) –w zakresie komunikowania się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym
- UO – (po podkreślniku) –w zakresie organizacji pracy – planowanie i praca zespołowa kategoria kompetencji społecznych
- KK – (po podkreślniku) – w zakresie ocen – krytyczne podejście
- KR – (po podkreślniku) –w odniesieniu do roli zawodowej – niezależność i rozwój etosu

Ramowy program praktyk

NAZWA PRAKTYKI	Wymiar	I ROK		II ROK		III ROK	
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
		100	100				
Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku studiów)	80		80				
Praktyka w domu opieki społecznej	90		90				
Praktyka w żłobku/przedszkolu/szkole związana z organizacją żywienia	80			80			
Praktyka z technologii potraw	70				70		
Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej)	70				70		
Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	200				140	60	
Praktyka w poradni dietetycznej	80					80	
Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	90					90	
Praktyka w szkole (podstawowej, średniej) w zakresie edukacji żywieniowej.							

WYKAZ i OCENA PRAKTYCZNYCH UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH :

1. Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku studiów)

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	OCENA	UWAGI
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału oraz przychodni przykliniknych/przyszpitalnych.	P6S_WK		
Poznanie zasad przyjęcia pacjentów na oddział szpitalny.	P6S_WK		
Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP.	P6S_WK		
Poznanie zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (zapoznanie się z zakładowymi dokumentami GHP i GMP).	P6S_WK		
Zapoznanie się ze schematem przygotowania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala oraz ze schematem logistyki (jeśli placówka medyczna korzysta z usług firmy cateringowej).			
Poznanie zasad przygotowania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów oraz udział w porcjowaniu i dystrybucji posiłków.	P6S_UW, P6S_UO		
Poznanie zasad opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego – ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych. Współdział w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz ich edukacja żywieniowa.	P6S_WK, P6S_UK, P6S_UW		
Poznanie zasad ustalania diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji. Opieka nad chorym hospitalizowanym - pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę	P6S_UW		
Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym. Uczestniczenie w obchodzie lekarskim oraz innych aktywnościach/zadaniach zespołu leczącego (również w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustaleniu metod leczenia).	P6S_UW		
Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej/medycznej w oddziałach klinicznych /szpitalnych oraz poradniach.	P6S_UW, P6S_UK, P6S_UO		

2. Praktyka w domu opieki społecznej

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w domu opieki społecznej

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	Ocena	UWAGI
Zasady funkcjonowania kuchni DPS lub analiza zasad współpracy z firmą cateringową. Ocena sanitarno - higieniczna kuchni DPS. Sposoby dezynfekcji pomieszczeń, higiena przygotowywania posiłków.	P6S_WK		
Zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy. Ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet. Sposób przygotowywania posiłków	P6S_WK,P6S_UK		
Planowanie jadłospisów tygodniowych i dekadowego. Aktualny jadłospis i sposób jego konstruowania. Formułowanie zaleceń żywieniowych oraz przykładowych jadłospisów do samodzielnego stosowania (specyfika i wymagania żywieniowe pacjentów).	P6S_UW		
Prowadzenie pogadanek oraz prelekcji na temat leczenia żywieniowego wybranych schorzeń. Prowadzenie wywiadów żywieniowych wśród pensjonariuszy i udzielanie indywidualnych porad. Karmienie pensjonariuszy wymagających szczególnej opieki.	P6S_UW P6S_UO		
Wykonywanie pomiarów antropometrycznych pensjonariuszy. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego.	P6S_UW		
Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową.	P6S_UO		

3. Praktyka w żłobku/przedszkolu/szkole związana z organizacją żywienia

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki żłobku/przedszkola/szkoły związana z organizacją żywienia

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	Ocena	UWAGI
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki opiekuńczo-wychowawczej: żłobka/przedszkola/szkoły z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad BHP i wymogów sanitarno-epidemiologicznych w danej placówce	P6S_WK PS6S_KR		
Zapoznanie się z dokumentacją dotyczącą żywienia podopiecznych danej placówki	P6S_UO		
Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego w placówce	P6S_WK		
Planowanie pracy, zakupów produktów spożywczych oraz organizacja stanowiska pracy. Pomoc w planowaniu zapotrzebowania na artykuły żywnościowe.	P6S_UO P6S_UW		
Uczestniczenie w przygotowywaniu/dystrybuowaniu posiłków dla podopiecznych placówki i pomoc w roznoszeniu i ewentualnie karmieniu podopiecznych (żłobek)	P6S_UW		
Przygotowywanie jadłospisów dla dzieci z uwzględnieniem ich wieku i indywidualnego zapotrzebowania (alergie pokarmowe) (edukacja rodziców)	P6S_UW		
Zapoznanie się z rodzajami diet wychowanków placówki (dieta bezmleczna, bezglutenowa, alergie inne).	P6S_WG		

4. Praktyka z technologii potraw

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	<p data-bbox="730 680 1110 714">Zakładowego opiekuna praktyk</p> <p data-bbox="794 913 1046 947"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>
	<p data-bbox="596 963 1246 996">Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka</p> <p data-bbox="794 1196 1046 1229"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki z technologii potraw

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy.	P6S_WK		
Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów. Zapoznanie się z topografią kuchni (ilość pomieszczeń, jak rozwiązany jest węzeł sanitarny – toaleta dla personelu, miejsca gdzie można umyć ręce itp.)	P6S_WK		
Zapoznanie się z obsługą urządzeń znajdujących się w kuchni, ilość, rodzaje oraz ich myciem i dezynfekcją oraz bezpieczeństwem stosowania.	P6S_WK		
Poznanie metod stosowanych do obróbki żywności i przygotowywania potraw. Technologia potraw dietetycznych.	P6S_WK		
Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, opracowywanie jadłospisów, produkcja potraw i ich wydawanie (pomoc studentów w przygotowywaniu i dystrybucji posiłków);	P6S_WK		
Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki. Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.	P6S_WK		
Przygotowanie jadłospis i sposób jego konstruowania. Do jakiej grupy ludzi jest ten jadłospis kierowany.	P6S_WG		

5. Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej)

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej)

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAG I
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala dziecięcego, oddziału oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych. Zasady przyjęcia pacjentów pediatrycznych na oddział szpitalny.	P6S_WK, P6S_UW		
Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP. Wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie.	P6S_WK, P6S_UW		
Organizacja żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej. Planowanie pracy i organizacja stanowiska pracy.	P6S_UW		
Przygotowywanie mieszanek mlecznych dla niemowląt. Przygotowywanie zup mlecznych dla dzieci. Rozdzielanie przygotowywanych potraw wśród pacjentów. Rodzaje diet szpitalnych.	P6S_WG, P6S_UW		
Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych oraz ocena stanu odżywienia dzieci podczas pobytu w oddziale.	P6S_UW		
Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego oraz prowadzenie różnych zajęć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów (rodziców).	P6S_UW P6S_UO		

6. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych.	P6S_WK, P6S_UW		
Zapoznanie się z organizacją żywienia zbiorowego (w tym kalkulacji kosztów) w danej placówce (szpital/klinika) oraz wyposażeniem technicznym bloku żywieniowego, w tym zasady BHP. Utrwalenie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny.	P6S_WG, P6S_UW		
Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków.	P6S_WK		
Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych (do badania). Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P6S_WK		
Pomoc w planowaniu żywienia pacjentów oddziału szpitalnego lub pacjentów korzystających z usług poradni dietetycznej, wymagających specjalnych modyfikacji w jadłospisie. Rodzaje diet szpitalnych.	P6S_UW		
Wykonywanie podstawowych badań antropometrycznych.	P6S_UW		
Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego oraz prowadzenie różnych zajęć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów (ewentualnie opiekunów).	P6S_UW P6S_UO		

7. Praktyka w poradni dietetycznej

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w poradni dietetycznej

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	Ocena	UWAGI
Umiejętność założenia i prowadzenia elektronicznej dokumentacji pacjenta.	P7S_UW, P7S_UK		
Umiejętność rozpoznania wtórnych i pierwotnych zaburzeń endokrynologicznych występujących w otyłości i zalecenie odpowiedniego żywienia.	P7S_WG, P7S_WK		
Umiejętność rozpoznania genetycznych czynników otyłości i umiejętność przygotowania odpowiednich zleceń dotyczących żywieniowych i aktywności fizycznej.	P7S_UW, P7S_UK		
Planowanie działań odpowiadających potrzebom pacjentów w różnym wieku z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	P7S_WG, P7S_WK		
Umiejętność oceny stanu odżywienia i zdrowia pacjenta na podstawie badań antropometrycznych, analizy wyników badań laboratoryjnych oraz na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.	P6S_UW		
Umiejętność korygowania błędów dotyczących sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_UW P7S_UK		
Planowanie działań odpowiadających potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	P7S_WG, P7S_WK		

8. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych.

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	Zakładowego opiekuna praktyk <i>(praktyki zatwierdził)</i>
	Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka <i>(praktyki zatwierdził)</i>

UWAGI:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	Ocena	UWAGI
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni dietetycznej.	P6S_WK		
Zapoznanie się z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego, chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.	P6S_WG		
Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.	P6S_UW		
Poznanie zasad żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznać się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej. Diet specjalistycznych (utrwalanie umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych).	P6S_WK		
Ocena sposobu żywienia pacjentów oraz edukacja żywieniowa podczas wizyty w poradni dietetycznej.	P6S_WG		
Wdrażanie zasad bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P6S_WK, P6S_UW		
Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku - planowanie diety, dobór składników. Żywienie w nieżytach żołądka- planowanie diety, dobór składników – przykładowe jadłospisy.	P6S_UW		
Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy- planowanie diety, dobór składników. Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego - planowanie diety, dobór składników - przykładowe jadłospisy.	P6S_WG, P6S_UW		
Żywienie w chorobach wątroby - planowanie diety, dobór składników. Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz w kamicy żółciowej - planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów żywienie w zapaleniu trzustki - planowanie diety, dobór składników - przykładowe jadłospisy.	P6S_WG, P6S_UW		
Zasady żywienia dietetycznego w chorobach metabolicznych: cukrzyca, otyłość, niedożywienie, hiperlipidemia.	P6S_WG, P6S_UW		

9. Praktyka w szkole (podstawowej, średniej, przedszkolu, żłobku) w zakresie edukacji żywieniowej.

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Zaliczenie (ocena):

Data i ocena	Pieczęć i podpis
	<p data-bbox="767 819 1177 853">Zakładowego opiekuna praktyk</p> <p data-bbox="834 1077 1110 1111"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>
	<p data-bbox="624 1122 1326 1155">Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka</p> <p data-bbox="834 1379 1110 1413"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w szkole (podstawowej, średniej, przedszkolu, żłobku) w zakresie edukacji żywieniowej.

TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki opiekuńczo-wychowawczej: liceum/szkoły podstawowej/przedszkola/żłobka z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.	P7S_WG P7S_WK		
Zaplanowanie odpowiedniej edukacji żywieniowej (prezentacja multimedialna, wykład, zabawy i gry, indywidualna porada dietetyczna itp) dostosowanej do naturalnych okresów życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w wieku szkolnym oraz młodzieży licealnej.	P7S_UW P7S_UK		
Przygotowanie i realizacja odpowiednio przygotowanego planu edukacji żywieniowej dla dzieci/młodzieży zdrowych lub chorych. (prezentacja multimedialna, wykład, zabawy i gry, indywidualna porada dietetyczna itp)	P7S_UW P7S_UK		
Odpowiednio dopasowany do okresu rozwojowego dziecka/młodzieży styl komunikowania się i wykorzystanie tego w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P7S_UW P7S_UK		