



Warszawska Uczelnia Medyczna im. Tadeusza Koźłuka

ul. Bobrowiecka 9, 00-728 Warszawa

www.wumed.edu.pl

DZIENNIK UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH STUDENTA

STUDIA DRUGIEGO STOPNIA
Kierunek kształcenia DIETETYKA
Profil praktyczny

Imię i nazwisko studenta	
Nr albumu	
Rok rozpoczęcia studiów	

ZASADY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU DIETETYKA studia II stopnia

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 - mentora.
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 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 Praktyk Zawodowych i Efektów uczenia”.
10. Poszanowania godności osobistej współpracowników;
11. Dbania o mienie gabinetu, w którym odbywa praktyki;
12. Bezwzględного 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.

- ✓ Student zgłasza się do odbycia praktyki z aktualną książeczką badań sanitarnych oraz zaświadczeniem lekarskim, stosownie do wymogów przepisów medycyny pracy.
- ✓ Na praktykach obowiązuje regulamin BHP danej jednostki.
- ✓ Student winien posiadać aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków na czas odbywania praktyki.
- ✓ Wpis do dziennika praktyk dokonuje osoba odpowiedzialna za praktyki po zrealizowaniu wszystkich regulaminowych zadań, wszelkie wątpliwości należy zgłaszać do koordynatora praktyk.
- ✓ W razie zagubienia dziennika praktyk student jest zobowiązany do uzupełnienia wszystkich wpisów w duplikacie.
- ✓ Ostatecznego zaliczenia praktyk dokonuje w dzienniku praktyk koordynator praktyk.

INDYWIDUALNA ORGANIZACJA PRAKTYK

Po uzyskaniu zgody Dziekana student może odbywać praktykę w placówce, która zawarła umowę na realizację świadczeń o profilu zgodnym z zakresem praktyki i ma możliwości zrealizowania programu praktyki.

Student zobowiązany jest do przedłożenia Koordynatorowi praktyk pisemnego potwierdzenia przyjęcia studenta na praktykę, wydanego przez kierownika danej placówki.

Zapoznała/em się z regulaminem praktyki:

(data i podpis studenta)

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

Symbol	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie do efektów uczenia w obszarze/obszarach kształcenia
WIEDZA		
DII_W06	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. Zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności. Posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności.	P7S_WG P7S_WK
DII_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	P7S_WG P7S_WK
DII_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	P7S_WG P7S_WK
DII_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7S_WG P7S_WK
DII_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
DII_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7S_UW P7S_UK
DII_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	
DII_U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
DII_U05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	P7S_UW P7S_UK
DII_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	

DII_U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	P7S_UW
DII_U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	P7S_UW P7S_UK
DII_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7S_UW
DII_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA).	P7S_UK
DII_U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7S_UW
DII_U20	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.	P7S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DII_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	P7S_KK
DII_K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	P7S_KK
DII_K05	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P7S_KR P7S_KU

Objaśnienia oznaczeń:

Kolumna 1

DII- kierunek dietetyka, studia II 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.

P6S - poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

kategoria wiedzy

- WG – (po podkreślniku) –, zakres i głębina – 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

**Plan i wymiar godzinowy praktyk zawodowych
kierunek studiów DIETETYKA studia II stopnia profil praktyczny**

NAZWA PRAKTYKI	Wymiar (godziny)	I ROK		II ROK	
		Sem	Sem	Sem	Sem
		I	II	III	IV
Praktyka w wieloprofilowym szpitalu dziecięcym (<i>na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności</i>), <i>praktyka w kuchni</i>)	80	80			
Praktyka w środowisku nauczania i wychowania (<i>szkoła podstawowej, średniej, przedszkolu, żłobku</i>) w zakresie edukacji żywieniowej.	100	50	50		
Praktyka w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, , chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, <i>psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii</i>)	70			70	
Praktyka w domu opieki społecznej lub w Zakładzie Opiekuńczo- Lecznicznym : <i>praktyka w domu opieki, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia</i>	80		80		
Praktyka w poradni dietetycznej <i>praktyka w poradni endokrynologicznej , diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości.</i>	100		100		
Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: <i>praktyka w stacji sanitarno- epidemiologicznej, dziale żywności i żywienia</i>	70			70	
	w semestrze	130	230	140	
RAZEM		500			

WYKAZ PRAKTYCZNYCH UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH :

1. Praktyka w wieloprofilowym szpitalu dziecięcym (na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności), praktyka w kuchni)MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w wieloprofilowym szpitalu dziecięcym (na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności), praktyka w kuchni)

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_W15	Zapoznanie się z zasadami żywienia w różnych jednostkach chorobowych u dzieci. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów	P7S_UW P7S_UK		
DII_U19	Przygotowywanie mieszanek mlecznych dla niemowląt. Przygotowywanie zup mlecznych dla dzieci. Rozdzielanie przygotowywanych potraw wśród pacjentów. Rodzaje diet szpitalnych.	P7S_WG P7S_WK		
DII_05	Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych oraz ocena stanu odżywienia dzieci podczas pobytu w oddziale.	P7S_WG P7S_WK		
DII_U02	Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego oraz prowadzenie różnych zajęć z zakresu edukacji żywieniowej dla pacjentów (rodziców). Student potrafi wykorzystać wiedzę pedagogiczno - psychologiczną w edukacji i poradnictwie żywieniowym pacjenta.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U04	Zapoznanie się z metodami jakościowymi i ilościowymi stosowanymi w ocenie żywienia w zakładach zbiorowego żywienia prowadzonych przez SANEPID. Ocena jadłospisu dekadowego metodami jakościowymi i ilościowymi (wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi) oraz sformułowanie zaleceń.	P7S_UK P7S_KR P7S_KU		
DII_U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7S_UW		
Zaliczenie końcowe				

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....
.....
.....

Data	Pieczęć i podpis
	<p data-bbox="730 584 1110 618">Zakładowego opiekuna praktyk</p> <p data-bbox="794 815 1046 848"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>
	<p data-bbox="596 864 1246 898">Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka</p> <p data-bbox="794 1097 1046 1131"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>

2. Praktyka w środowisku nauczania i wychowania (podstawowej, średniej, przedszkolu, żłobku) w zakresie edukacji żywieniowej.

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w środowisku nauczania i wychowania (podstawowej, średniej, przedszkolu, żłobku) w zakresie edukacji żywieniowej

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_W15	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		
DII_U02	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		
DII_U04	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		
DII_U01	Odpowiednio dopasowany do okresu rozwojowego dziecka/młodzieży styl komunikowania się i wykorzystanie tego w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P7S_UW P7S_UK		
Zaliczenie końcowe				

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

Data	Pieczęć i podpis
	<p data-bbox="730 259 1109 293">Zakładowego opiekuna praktyk</p> <hr data-bbox="464 472 1374 479"/> <p data-bbox="794 495 1045 528"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>
	<p data-bbox="596 542 1246 575">Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka</p> <hr data-bbox="464 754 1374 761"/> <p data-bbox="794 777 1045 810"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>

3. Praktyka w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, , chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego , chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_W02	Posiada pogłębioną wiedzę stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.			
DII_W06	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy.	P7S_WG P7S_WK		
DII_W15	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.	P7S_WK		
DII_W06	Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych (do badania). Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P7S_WG P7S_WK		
DII_U06	Zapoznanie z zasadami planowania diet dla pacjentów z na oddziale. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia	P7S_UW P7S_UK		

	(Recommend Dietary Allowances – RDA).			
DII_W12	Planowanie działań odpowiadających potrzebom pacjentów chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego , chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii	P7S_WG P7S_WK		
Zaliczenie końcowe				

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

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

4. Praktyka w domu opieki społecznej lub w Zakładzie Opiekuńczo- Leczniczym : *praktyka w domu opieki, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia*

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w domu opieki społecznej lub w Zakładzie Opiekuńczo- Leczniczym : *praktyka w domu opieki, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia.*

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_W15	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.	P7S_WG P7S_WK		
DII_W06	Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych (do badania). Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.	P7S_WG P7S_WK		
DII_W5	Potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7S_WG P7S_WK		
DII_U011	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U017	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	P7S_UW P7S_UK		
DII_U13	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową	P7S_UW P7S_UK		
DII_W16	Potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	P7S_WG P7S_WK		
DII_W15	Korygowanie błędów dotyczących sposobu żywienia i odżywiania kobiet ciężarnych z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_WG P7S_WK		

Zaliczenie końcowe		
--------------------	--	--

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Data	Pieczęć i podpis
	<p style="text-align: center;">Zakładowego opiekuna praktyk</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>
	<p style="text-align: center;">Uczelnianego opiekuna praktyk ds. kierunku dietetyka</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;"><i>(praktyki zatwierdził)</i></p>

**5. Praktyka w poradni dietetycznej praktyka w poradni endokrynologicznej ,
diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości.**

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki w poradni endokrynologicznej, diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości.

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_U04 DII_K05	Umiejętność założenia i prowadzenia elektronicznej dokumentacji pacjenta.	P7S_UW P7S_UK		
DII_W12	Umiejętność rozpoznania wtórnych i pierwotnych zaburzeń endokrynologicznych występujących w otyłości i zalecenie odpowiedniego żywienia	P7S_WG P7S_WK		
DII_U13	Umiejętność rozpoznania genetycznych czynników otyłości i umiejętność przygotowania odpowiednich zleceń dotyczących żywieniowych i aktywności fizycznej	P7S_UW P7S_UK		
DII_U08	Umiejętność analizy badań laboratoryjnych dla wybranych patofizjologii: autoimmunologiczne choroby zapalne, zaburzenia metabolizmu glukozy, dyslipidemia mieszane, hiperurykemia, zaburzenia funkcji wątroby, zaburzenia czynności pracy nerek oraz planowanie żywienia w tych przypadkach.	P7S_UW		
DII_U02	Umiejętność korygowania błędów dotyczących sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U05	Wykonywanie podstawowych badań antropometrycznych.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U05	Przeprowadzanie i omawianie wywiadu żywieniowego	P7S_UW P7S_UK		
DII_W12	Planowanie działań odpowiadających potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	P7S_WG P7S_WK		
DII_W15	Korygowanie błędów dotyczących sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_WG P7S_WK		
Zaliczenie końcowe				

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

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

6. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dziale żywności i żywienia

MIEJSCE PRAKTYK:

.....

TERMIN PRAKTYK:

KOORDYNATOR PRAKTYK:

Ocena efektów kształcenia dla praktyki - Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dziale żywności i żywienia

SYMBOL	TEMATY DO ZREALIZOWANIA W CZASIE PRAKTYK	Obszarowe efekty kształcenia	ocena	UWAGI
DII_U04	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7S_UW P7S_UK		
DII_W2	Potrafi prezentować i wyjaśniać problem z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych.	P7S_WG P7S_WK		
DII_U08	Umiejętność analizy badań laboratoryjnych dla wybranych patofizjologii: autoimmunologiczne choroby zapalne, zaburzenia metabolizmu glukozy, dyslipidemia mieszane, hiperurykemia, zaburzenia funkcji wątroby, zaburzenia czynności pracy nerek oraz planowanie żywienia w tych przypadkach.	P7S_UW		
DII_U02	Umiejętność korygowania błędów dotyczących sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U09	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW P7S_UK		
DII_U10	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	P7S_UW P7S_UK		
Zaliczenie końcowe				

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....
.....
.....
.....
.....

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