

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kod przedmiotu	
Kierunek	Dietetyka
Profil kształcenia	praktyczny
Semestr	5 (zimowy)
Rodzaj praktyk (np. kierunkowa- podstawowa/ kierunkowa- pogłębiająca/dyplomowa)	kierunkowa-pogłębiająca
Opiekun praktyk	dr Agnieszka Wiosetek-Reske / dr Joanna Soin
Tryb studiów (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	studia stacjonarne, studia niestacjonarne

Cele praktyk (ogólne i szczegółowe)

Cele ogólne:

1. Utrwalenie oraz poszerzenie wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów podczas zajęć kierunkowych oraz modułów do wyboru
2. Umożliwienie praktycznego zastosowania w pracy zawodowej wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów
3. Nabycie umiejętności i kompetencji potrzebnych w środowisku pracy

Cele szczegółowe:

- zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem obowiązującym w poradni.
- poznanie struktury organizacyjnej oraz zasad funkcjonowania poradni oraz zasad postępowania z pacjentami poradni.
- zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
- 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.
- nabycie praktycznych umiejętności w zakresie konstruowania jadłospisów i realizacji diet specjalistycznych;
- branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni.
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.
- sporządzanie i wypełnianie dokumentacji żywieniowej.

Opis efektów uczenia się uzyskiwanych przez studenta w ramach praktyk

OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ	SYMBOL PRK
-------------------------	------------

		(odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się)
WIEDZA („Student zna i rozumie...”)		
1	zaawansowane treści z zakresu biologii i biochemii niezbędne w przygotowaniu planów dietetycznych dla osób z różnymi problemami zdrowotnymi	K_W01
2	zasady racjonalnego żywienia człowieka, rozumie znaczenie żywienia oraz jego rolę w profilaktyce i dietoterapii wybranych chorób dietozależnych	K_W07
3	zasady higieny żywienia niezbędne do udzielenia porady dietetycznej osobom zdrowym i chorym, wymagającym stosowania odpowiedniej diety	K_W09
4	konieczność bezpiecznego i higienicznego przygotowywania potraw oraz właściwej obróbki kulinarnej	K_W13
5	podstawy prawne i etyczne wykonywania zawodu dietetyka niezbędne w kontakcie z klientem/pacjentem (wywiad, konstruowanie programu żywieniowego)	K_W14
6	konieczność posiadania wiedzy z zakresu socjologii i psychologii: niezbędną do właściwego kontaktu z pacjentem/klientem (prowadzenie wywiadu, motywowanie pacjenta do zmian żywieniowych, budowanie relacji dietetyk-pacjent) oraz konieczną do pracy w zespole	K_W15
UMIĘTNOŚCI („Student potrafi...”)		
1	obliczyć wartość odżywczą żywności i potraw (ilość energii, zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, mikro i makroelementów) wykorzystując odpowiednie źródła	K_U01
2	dokonać właściwego wyboru produktów spożywczych uwzględniając potrzeby zdrowotne klienta/pacjenta, czynniki ryzyka chorób, aktualną aktywność zawodową i fizyczną	K_U02
3	udzielić porady w zakresie profilaktyki chorób niezakaźnych i zakaźnych, wskazać elementy do zmiany w dotychczasowym stylu życia zmieniając go na pro- zdrowotny	K_U10
4	współpracować z lekarzem / dietetykiem w przygotowywaniu planu żywieniowego dla pacjentów	K_U17
KOMPETENCJE SPOŁECZNE („Student jest gotów do...”)		
1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy z zakresu chorób dietozależnych, ma świadomość ciągłego rozwoju nauk o żywieniu człowieka i związanej z nim potrzeby ciągłego kształcenia się oraz podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych	K_K01
2	zachowania wartości etycznych wyrażających się w szacunku wobec pacjenta oraz w przestrzeganiu tajemnicy zawodowej (wywiad, dieta), potrafi w sposób właściwy wyrażać swoje opinie na temat problemów zdrowotnych pacjentów i ich potrzeb żywieniowych	K_K02
Miejsce odbywania praktyk		
<p>Miejsce odbywania praktyk: poradnie dietetyczne (poradnie żywieniowe, poradnie diabetologiczne, poradnie chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych)</p> <p>Infrastruktura: Placówki powinny zapewnić studentowi stanowisko pracy (biurowe), dostęp do</p>		

specjalistycznego oprogramowania dietetycznego, dostęp do dokumentacji pacjentów, dostęp do wagi z bioimpedancją

Weryfikacja efektów uczenia się oraz sposób obliczania oceny końcowej

1. Efekty w zakresie wiedzy weryfikuje się na podstawie:
 - a) analizy dziennika praktyk,
 - b) analizy pisemnego sprawozdania z realizowanych zadań (udzielonych porad i wykonanych jadłospisów uwzględniających problemy zdrowotne pacjentów)
 - c) ustnego zaliczenia problemowego dotyczącego żywienia osób z problemami zdrowotnymi (cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby metaboliczne, choroby autoimmunologiczne)
2. Efekty w zakresie umiejętności weryfikuje się na podstawie:
 - a) analizy dziennika praktyk,
 - b) analizy pisemnego sprawozdania z realizacji zadań (udzielonych porad i wykonanych jadłospisów uwzględniających problemy zdrowotne pacjentów)
3. Efekty w zakresie kompetencji społecznych weryfikuje się na podstawie: przedłużonej obserwacji przez opiekuna zakładowego – opinia opisowa i ocena w dzienniku praktyk studenta, pisemnej samooceny studenta

Sposób obliczania oceny końcowej:

Ocena końcowa: $E*0,4+S*0,4D*0,2$

gdzie:

E-egzamin - odpowiedź ustna (zadanie problemowe z zakresu zrealizowanego materiału praktyki)

S-analiza dziennika praktyk (waga 0,1) + sprawozdania z wykonywanych prac w ramach praktyki (waga 0,3)

D-ocena zakładowego opiekuna praktyk

Zakres ocen: 2,0-5,0

bardzo dobry 4,75-5,0,

dobry plus 4,5-4,74,

dobry 4,0-4,49,

dostateczny plus 3,5-3,99,

dostateczny 3,0-3,49

niedostateczny 2,99 lub mniej

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)	Obciążenie studenta (h)	
Forma nakładu pracy studenta	STAC.	NIESTAC.
1. Udział w zajęciach teoretycznych – wykłady (zgodnie z planem studiów)	0	0
2. Udział w zajęciach praktycznych – ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, lektoraty itp. (zgodnie z planem studiów)	125	125
3. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego (1+2)	125	125
4. Praca własna (np. czytanie literatury, powtarzanie materiału, prace domowe i projektowe)	0	0
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (h):	125	125
Suma punktów ECTS (zgodnie z planem studiów – „ECTS ” w siatce):	5	5

Uwagi

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowejdietetyka.pdf>)

Literatura branżowa z zakresu dietetyki, chorób metabolicznych i chorób układu krążenia, profilaktyki, obierana indywidualnie wg potrzeb studenta