

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe					Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarna/niestacjonarna								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie			Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze			Całkowita	7	Zajęcia kontaktowe	7	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Praktyki zawodowe		210	0	210	Sprawozdanie w dzienniczku praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków studenta oraz nowo nabytych umiejętności, zatwierdzone przez zakładowego opiekuna praktyk Opinia na temat studenta wystawiona przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy					100
Razem:		210	0	210					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu założenia dotyczące diet leczniczych stosowanych w warunkach szpitalnych							K_W08	praktyka zawodowa
	2.	zna i rozumie wytyczne aktów prawnych regulujących wymagania sanitarne oraz zasady produkcji, przetwarzania, pakowania i serwowania żywności							K_W13	praktyka zawodowa
Umiejętności	1.	potrafi umiejętnie wykorzystać wiedzę i umiejętności praktyczne oraz podejście interdyscyplinarne do tworzenia strategii dietotorapii pacjenta							K_U14	praktyka zawodowa
	2.	potrafi ocenić skuteczność zaproponowanej i wdrożonej strategii leczenia dietetycznego, trafnie wskazać ewentualne błędy oraz podejmować działania korygujące							K_U08	praktyka zawodowa
	3.	potrafi w sposób zrozumiały wyjaśnić mechanizmy wpływu składników żywności na funkcjonowanie organizmu i rozwój stanów patologicznych, zarówno w indywidualnym poradnictwie dietetycznym, jak i w edukacji żywieniowej grup społecznych							K_U08	praktyka zawodowa
	4.	potrafi ocenić warunki higieniczne w zakładach zajmujących się produkcją, przetwarzaniem, pakowaniem i serwowaniem żywności oraz, na podstawie tej oceny, formułować wnioski i zalecenia pokontrolne							K_U04 K_U05 K_U20	praktyka zawodowa
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do podejmowania działań z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych w celu poprawy stanu zdrowia społeczeństwa, we współpracy z przedstawicielami zawodów medycznych oraz pracownikami administracji ochrony zdrowia							K_K01	praktyka zawodowa
	2.	jest gotów do odpowiedzialnego prowadzenia działalności ukierunkowanej na poradnictwo dietetyczne i żywieniowe							K_K05	praktyka zawodowa
	3.	jest gotów do formułowania opinii w zakresie żywienia człowieka i dietetyki na podstawie rzetelnych i wiarygodnych źródeł informacji							K_K06	praktyka zawodowa
	4.	jest gotów do pracy w grupie, przyjmując role odpowiednie do powierzonych zadań, oraz do ponoszenia odpowiedzialności za pracę własną i innych członków zespołu							K_K03	praktyka zawodowa
	5.	jest gotów do kreowania pozytywnego wizerunku zawodu dietetyka jako profesji mogącej istotn i realny wpływ na stan zdrowia społeczeństwa							K_K04	praktyka zawodowa

Treści kształcenia

Forma zajęć	Miejsce odbywania praktyk
Praktyka zawodowa	Praktyka w szpitalu
Czas trwania praktyki	170 godz. (22 dni roboczych)
Tematyka zajęć	
1. Poznanie struktury organizacyjnej szpitala, organizacji żywienia pacjentów. 2. Poznanie diet szpitalnych. 3. Ocena stanu odżywienia pacjenta. 4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. 5. Edukacja żywieniowa pacjentów. 6. Przygotowanie materiałów edukacyjnych.	
Praktyka zawodowa	Praktyka w stacji sanitarno–epidemiologicznej
Czas trwania praktyki	40 godz. (5 dni roboczych)
Tematyka zajęć	
1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki. 2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. 3. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego. 5. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.	