



**UNIWERSYTET OPOLSKI**

**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**

**Dietetyka**

**Studia pierwszego stopnia**

# **DZIENNIK PRAKTYK**

.....  
Imię i Nazwisko

.....  
Nr albumu

## **Obowiązki studenta w czasie realizacji praktyki.**

Student zobowiązany jest do:

- terminowego rozpoczęcia praktyki,
- przestrzegania Regulaminu organizacji praktyk, procedury dotyczącej zasad postępowania po ekspozycji zawodowej na materiał potencjalnie zakaźny, niniejszej instrukcji oraz zasad BHP i p.poż oraz procedur i zasad obowiązujących w placówce w której odbywa praktykę,
- przestrzegania tajemnicy służbowej, ochrony danych osobowych,
- stosownego umundurowania oraz posiadania identyfikatora, książeczki do celów sanitarno – epidemiologicznych lub innych badań wymaganych podczas realizowania praktyki zawodowej,
- posiadania ubezpieczenia OC i NNW wraz z ekspozycją zawodową
- systematycznego dokumentowania przebiegu praktyki w dzienniku,
- poinformowania koordynatora praktyk o nieobecności na praktykach zawodowych lub o zmianach w planie praktyk zawodowych
- odrabiania nieobecności na praktyce w czasie wyznaczonym przez opiekuna praktyki (udokumentowanej poświadczeniem lekarskim lub nieobecnością z innych uzasadnionych przyczyn),
- terminowego złożenia uzupełnionego dziennika praktyk u koordynatora w celu uzyskania zaliczenia (2 tygodnie przed zakończeniem semestru)

## **Zadania placówki i opiekuna praktyki w zakresie organizacji**

- Zapoznanie studentów z wykazem umiejętności zawodowych do zaliczenia.
- Zapoznanie studentów z organizacją pracy, przepisami BHP i ppoż., prowadzeniem karty pacjenta oraz ochroną danych osobowych.
- Zapewnienie warunków do realizacji programu praktyki.
- Nadzór nad realizacją poszczególnych umiejętności zawodowych wykonywanych przez studenta.
- Kształtowanie umiejętności planowania, realizacji i oceny pracy studenta.
- Wdrożenie studenta do prowadzenia obowiązkowej dokumentacji pacjenta.
- Zapewnienie studentowi fachowego doradztwa i opieki.
- Kierowanie procesem kształcenia i samokształcenia studenta.
- Bieżące informowanie studenta o postępach i niedociągnięciach w doskonaleniu określonych umiejętności zawodowych.
- Zaliczenie praktyki zawodowej w oparciu o stopień osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla praktyki.
- Przekazanie koordynatorowi opinii na temat studenta, dotyczącej: szczególnych uzdolnień, predyspozycji zawodowych, stosunku do pacjenta i współpracowników, zaangażowania w pracę, zdolności organizacyjnych oraz umiejętności pracy w zespole.

**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
**Dietetyka**  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI WSTĘPNEJ W SZPITALU**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....

## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
Poznanie regulaminów placówki	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej	
Zaznajomienie z organizacją oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyszpitalnych / przyklinicznych	
Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych	
Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego na oddziałach szpitalnych	
Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych	
Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych (poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych)	
Wykonywanie opieki nad chorym hospitalizowanym – pomoc w karmieniu	
Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji	
Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych	

## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do.....	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

## ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....)
		Obserwacja pracy studenta*
<b>Wiedza</b>		
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
<b>Umiejętności</b>		
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
<b>Kompetencje społeczne</b>		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub -

.....  
Pieczeń zakładu realizującego praktykę

.....  
Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyki

**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyk):**.....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4,5; 4; 3,5; 3; 2**

(Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60-64% ocena 2.0, w zakresie 65-74% ocena 3.5, w zakresie 75-84% ocena 4.0, w zakresie 85-94% ocena 4.5, w zakresie 95-100% ocena 5.0)

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

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

.....  
(pieczętka i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)





**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI Z ZAKRESU ŻYWIENIA DZIECI**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....

## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
Poznanie regulaminów placówki	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki	
Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce	
Zaznajomienie z organizacją oddziału pediatrycznego lub placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej	
Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci	
Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych lub jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych	
Pomoc w karmieniu dzieci	
Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci po hospitalizacji	
Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce.	
Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych	

## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do.....	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ  
W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI**

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....) <b>Obserwacja pracy studenta*</b>
<b>Wiedza</b>		
K_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.	
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
K-W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	
K_W13	Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	
K_W14	Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	
K_W19	Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka.	
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce.	
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	
K_W22	Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki.	
<b>Umiejętności</b>		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu	

K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U24	Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	
<b>Kompetencje społeczne</b>		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub –

.....  
Pieczęć zakładu realizującego praktykę

.....  
Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyki

**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyk):** .....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4,5; 4; 3,5; 3; 2**

(Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60-64% ocena 2.0, w zakresie 65-74% ocena 3.5, w zakresie 75-84% ocena 4.0, w zakresie 85-94% ocena 4.5, w zakresie 95-100% ocena 5.0)

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

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

.....  
(pieczętka i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)



**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI W PORADNI DIETETYCZNEJ**

**LUB CHORÓB METABOLICZNYCH**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....



## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
Zapoznanie się z zasadami pracy placówki	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
Udział w przyjmowaniu pacjentów	
Zapoznanie się z podstawową dokumentacją medyczną dotyczącą pacjenta (historia choroby itp.)	
Przeprowadzenie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI, obwód tali, obwód bioder) i kwalifikacja pacjentów do dalszego postępowania dietetycznego	
Przeprowadzanie wywiadu 24-godzinnego	
Prowadzenie edukacji żywieniowej	
Praca z ulotką żywieniową (omówienie ulotki edukacyjnej np. w cukrzycy, dnie moczanowej itp.)	
Opracowanie przykładowych jadłospisów w konkretnych jednostkach chorobowych	

## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do...	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ  
W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI**

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....) <b>Obserwacja pracy studenta*</b>
<b>Wiedza</b>		
K_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.	
K-W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
K_W11	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	
K_W13	Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	
K_W15	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	
K_W16	Zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia.	
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	
K_W18	Zna rodzaje, metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru.	
K_W19	Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka.	
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce.	
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	
K_W22	Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki.	
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
K_W24	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka.	
K_W26	Zna i rozumie zasady ochrony prawa autorskiego i ochrony własności przemysłowej.	
K_W28	Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym	
K_W29	Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz prowadzenia działalności gospodarczej.	

Umiejętności		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu	
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U24	Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskonalenie przez całe życie.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	

Kompetencje społeczne		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
K_K02	Wykazuje poszanowanie dla własności intelektualnej własnej i innych osób	
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się.	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

**\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub -**

.....  
**Pieczęć zakładu realizującego praktykę**

.....  
**Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyki**

**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyk):** .....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4,5; 4; 3,5; 3; 2**

(Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60-64% ocena 2.0, w zakresie 65-74% ocena 3.5, w zakresie 75-84% ocena 4.0, w zakresie 85-94% ocena 4.5, w zakresie 95-100% ocena 5.0)

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

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

.....  
(pieczętka i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)



**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI W SZPITALU DLA DOROSŁYCH**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....



## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
Zapoznanie się z przepisami bhp, oraz z regulaminem obowiązującym w danej placówce	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
Przeprowadzenie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby	
Planowanie zapotrzebowania żywnościowego w oddziale – rodzaje diet	
Rozdzielanie i wydawanie posiłków na oddziale	
Karmienie pacjentów	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i określanie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze	
Opracowywanie zaleceń dietetycznych	
Przygotowanie i omówienie wykazu produktów zalecanych i przeciwwskazanych dla danego pacjenta	
Opracowywanie kwestionariusza i przeprowadzanie oceny częstotliwości spożycia żywności	

## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do...	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ  
W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI**

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....) <b>Obserwacja pracy studenta*</b>
<b>Wiedza</b>		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	
K_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.	
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
K-W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tą wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
K_W11	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	
K_W13	Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce.	
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	
K_W22	Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki.	
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
<b>Umiejętności</b>		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	

K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U24	Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
<b>Kompetencje społeczne</b>		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub -

.....  
Pieczęć zakładu realizującego praktykę

.....  
Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyki

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyk):** .....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4,5; 4; 3,5; 3; 2**

(Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 60-64% ocena 2.0, w zakresie 65-74% ocena 3.5, w zakresie 75-84% ocena 4.0, w zakresie 85-94% ocena 4.5, w zakresie 95-100% ocena 5.0)

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

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

.....  
(pieczętka i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)



**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI W PLACÓWKACH OPIEKI SPOŁECZNEJ**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....

## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
zdobywanie wiedzy dotyczącej opieki nad osobami starszymi, chorymi przewlekle lub niepełnosprawnymi, ze szczególnym naciskiem na poszerzanie wiedzy dotyczącej układania diety dostosowanej do wieku pacjenta oraz jego schorzenia, zapotrzebowania kalorycznego na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, w stanie chorobowym.	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta	
układanie planu leczenia dietetycznego osoby niedożywionej, ograniczonej ruchowo etc.	
opracowanie jadłospisu dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla chorego z cukrzycą, nadciśnieniem tętniczym, hipercholesterolemią, dną moczanową, chorobami wątroby i trzustki, nieswoistymi zapaleniami jelit, celiakią, chorobą wrzodową	
prawidłowe wydawanie choremu posiłku z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego	
karmienie osoby niesamodzielnej (osoby niedołążne i obłożnie chore)	
ocena stanu nawodnienia chorego oraz uzupełnianie ewentualnych niedoborów	
przygotowanie karty dietetycznej dla chorego opuszczającego oddział	
przeprowadzenie ustnego szkolenia dietetycznego dla chorego opuszczającego szpital z uwzględnieniem jego schorzeń i zapotrzebowania kalorycznego	



## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do.....	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

**ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ  
W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI**

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....) <b>Obserwacja pracy studenta*</b>
<b>Wiedza</b>		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	
K_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.	
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
K_W11	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	
K_W13	Ocena oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce.	
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
K_W24	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka.	
K_W28	Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	

Umiejętności		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz dokształcanie przez całe życie.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	
Kompetencje społeczne		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub -

.....  
Pieczęć zakładu realizującego praktykę

.....  
Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyk

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyki):** .....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4+; 4; 3+; 3; 2**

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
(pieczęć i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)



**UNIWERSYTET OPOLSKI**  
**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**  
Dietetyka  
Studia pierwszego stopnia

Dziennik Praktyki Zawodowej z zakresu:

**PRAKTYKI Z TECHNOLOGII POTRAW**

Student:.....

Rok akademicki:.....

Miejsce realizacji praktyk:.....

.....

Liczba godzin praktyk.....

Termin:.....

Opiekun praktyki.....

## PROGRAM PRAKTYKI:

<b>Treści programowe</b>	<b>Metody weryfikacji</b>
Zapoznanie się z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej (kuchnia wegetariańska, kuchnia śródziemnomorska itp.)	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.	
Poznanie warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.	
Poznanie sposobów wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach.	
Poznanie organizacji pracy w kuchni związanej z organizacją stanowisk pracy ich funkcjonalnością i wyposażeniem	
Poznanie i zastosowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych	
Zapoznanie się z dokumentacją działu żywienia (systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP).	

## REALIZACJA PRAKTYK:

	Data realizacji	Godziny od..... do.....	Zrealizowano godzin dydaktycznych	Podpis studenta	Podpis opiekuna
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					



**ZESTAWIENIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ  
W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI**

Nr efektu	Przedmiotowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji efektów uczenia się (egzamin ustny/pisemny, kolokwium, prezentacja, praca samokształceniowa, dyskusja, dziennik, obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z praktyk, analiza przypadku, .....) <b>Obserwacja pracy studenta*</b>
<b>Wiedza</b>		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	
K_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.	
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
<b>Umiejętności</b>		
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych	
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	
K_U25	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	

Kompetencje społeczne		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	

\*Wypełnia opiekun studenta na placówce na podstawie obserwacji studenta podczas praktyk. Proszę wpisać + lub -

.....  
Pieczęć zakładu realizującego praktykę

.....  
Data, pieczęć i podpis opiekuna praktyk

**Imię i nazwisko studenta:** .....

**Karta zaliczenia praktyki z zakresu:** .....

.....

**odbytej w roku akademickim:** ..... **w semestrze** .....

**w terminie:**.....

**w (miejsce realizacji praktyki):** .....

.....

**Ocena końcowa: 5; 4+; 4; 3+; 3; 2**

**Opinia opiekuna praktyk o studencie:**.....

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

.....  
(pieczętka i podpis prowadzącego praktykę)

**Uwagi:** .....

.....  
(podpis kierunkowego koordynatora praktyk)

**Uwagi studenta dotyczące:**

- realizacji programu praktyki
- warunków i opieki ze strony zakładu pracy
- uwagi i wnioski własne

.....  
(podpis studenta)

