

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach opieki dziennej /całodziennej / w gabinetach dietetycznych		Kod:	ECTS: 10
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: II			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 200h/8 ECTS Udział w zajęciach: 200h B. Praca własna studenta: 50h/ 2 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	250		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w placówkach opieki dziennej/ gabinecie dietetycznym (efekty 1,2,3,4,5,6) A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu poradnictwa dietetycznego			

Opis:

Celem kształcenia jest w oparciu o umiejętności i kompetencje społeczne pozyskane na studiach I stopnia dalsze podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów. W oparciu o badania antropometryczne, wyniki analizy składu ciała, wyniki badań laboratoryjnych oraz wywiady zdrowotne i żywieniowe pogłębienie przez studentów umiejętności prowadzenia właściwej edukacji chorych zgłaszających się do poradni, konstruowania indywidualnych planów dietetycznych dostosowanych do ich potrzeb ilościowych, jak i jakościowych, pracy w zespole (w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego) oraz dalsze kształtowanie prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w poradni dietetycznej:

1. Organizacja i wyposażenie techniczne poradni dietetycznej.
2. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, przeprowadzanie analizy składu ciała pacjentów, interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych.
5. Edukacja pacjentów oraz monitorowanie efektów zaleconego postępowania żywieniowego. Weryfikacja zaleceń w przypadku braku efektów terapii.
6. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole, w tym innymi członkami zespołu terapeutycznego.
7. Kształcenie umiejętności prawidłowej komunikacji z pacjentem.

Literatura:

- Grzymisławski M, red. Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa
- Ciborowska H, Ciborowski A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa
- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K04_KK)** rozwiązywania złożonych problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określania priorytetów służących realizacji określonych zadań