

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/niestacjonarne Semestr: III			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta (stacjonarne/niestacjonarne) :	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 180h/8 ECTS Udział w zajęciach: 180h B. Praca własna studenta: 50h/ 2 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	180		
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-zawodowejdietetyka.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)** W zaawansowanym stopniu zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie nauk o zdrowiu

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