

AUTORSKI PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kod przedmiotu	
Kierunek	Dietetyka
Specjalność	Dietetyka w rekreacji, odnowie biologicznej i sporcie Dietetyka z promocją zdrowia Technologia żywność i techniki żywienia Zioła i żywność funkcjonalna w profilaktyce i terapii
Profil kształcenia	Praktyczny
Semestr	6 (letni)
Rodzaj praktyk (np. kierunkowa/specjalnościowa/dyplomowa)	dyplomowa
Opiekun praktyk	Dr Aleksandra Karmańska
Tryb studiów (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	studia stacjonarne, studia niestacjonarne

Cele praktyk (ogólne i szczegółowe)

Praktyka zawodowa jest formą przygotowania zawodowego studentów. Celem praktyki jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych dietetyków. Pozwala studentom skonfrontować wiedzę i umiejętności z zakresu zagadnień związanych z podstawowym i dietetycznym żywieniem osób dorosłych i dzieci.. Praktyka zawodowa studentów dietetyki Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Skierniewicach odbywana jest w DPS i przedszkolu i wynosi po 65 h

W Domach Opieki Społecznej :

- zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce
- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania jednostki
- poznanie organizacji żywienia pensjonariuszy: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział.
- przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, ocena parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pensjonariuszy.
- pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę lub przy dystrybucji posiłków.
- prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie prawidłowego sposobu żywienia i konsekwencji niezbilansowania jadłospisu
- szerzenie wiedzy na temat właściwego sposobu żywienia

W przedszkolach :

- zapoznanie się ze strukturą placówki, zasadami funkcjonowania, w tym regulaminami obowiązującymi personel,
 - poznanie przepisów BHP obowiązujących w placówce
 - zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w placówce
 - planowanie jadłospisów zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi i kalorycznością, z uwzględnieniem grup wiekowych i indywidualnych potrzeb dzieci
 - układanie diet dla dzieci/młodzieży z alergiami pokarmowymi zgodnie z zaleceniami lekarza, który prowadzi dziecko.
 - czuwanie nad najwyższą jakością, smakiem i estetyką podawanych posiłków.
 - prowadzenie konsultacji indywidualnych oraz wykładów, warsztatów dla rodziców i młodzieży, dotyczących zasad prawidłowego żywienia dzieci, w tym z dietami eliminacyjnymi.
- sposoby zachęcania do spożywania posiłków przez dzieci

Opis efektów kształcenia dla praktyk

OPIS EFEKTU KSZTAŁCENIA		SYMBOL KRK (odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia)
WIEDZA		
1	zna objawy i przyczyny wybranych jednostek chorobowych, w szczególności w zakresie chorób przewodu pokarmowego i przemiany materii	K_W05
2	zna wpływ chorób na stan odżywienia, zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania	K_W07
3	zna zasady prawidłowego żywienia człowieka, rozumie znaczenie żywienia oraz jego rolę w utrzymaniu zdrowia	K_W08
4	zna podstawy farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością terapii, rozumie rolę higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	K_W09
5	zna podstawy prawne i etyczne wykonywania zawodu dietetyka	K_W11
UMIĘTNOŚCI		
1	na podstawie uzyskanych danych od pacjentów potrafi wyliczyć wartość odżywczą żywności i potraw przez nich spożywanych	K_U01
2	potrafi dokonać prawidłowego doboru produktów spożywczych pod kątem ich wartości odżywczej i prozdrowotnego	K_U02
3	potrafi określić odpowiednie warunki przechowywania, utrwalania i analizy oraz opakowania dla danego środka spożywczego, a także wpływ różnych czynników (wewnętrzne, zewnętrzne) na środki spożywcze	K_U03
4	potrafi przeprowadzić wywiad z pacjentem i na tej podstawie ocenić jego potrzeby żywieniowe	K_U07
5	potrafi na podstawie zebranych danych (wywiad, obliczenia wskaźników wagowo-wzrostowych) zaprojektować, wyliczyć i zaproponować jadłospis o określonej wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych	K_U08
6	potrafi udzielić porady dietetycznej osobom chorym,	K_U10

	wymagającym stosowania odpowiedniej diety, dzieciom z alergiami pokarmowymi	
7	potrafi obsługiwać programy MS Office (Word, Excel, PowerPoint)	K_U13
8	potrafi wyliczyć i zinterpretować wskaźniki wagowo-wzrostowe, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia	K_U16
9	potrafi samodzielnie przygotować potrawy o zadanej wartości odżywczej	K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
1	ma świadomość ciągłego rozwoju nauk o żywieniu człowieka i związanej z nim potrzeby ciągłego kształcenia się oraz podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych	K_K01
2	potrafi pracować w zespole i podejmować odpowiednie decyzje	K_K02
3	ma właściwą postawę etyczną wyrażającą się w szacunku wobec pacjenta oraz w przestrzeganiu tajemnicy zawodowej (wywiad, dieta), potrafi w sposób właściwy wyrażać swoje opinie na temat pacjentów i ich problemów zdrowotnych	K_K03
4	Rozwiązuje podstawowe, proste problemy związane z doбором odpowiedniego żywienia	K_K05
5	zna oraz rozumie znaczenie przestrzegania przepisów BHP oraz bezpiecznej pracy w laboratorium i w trakcie przygotowywania potraw	K_K06
Miejsca odbywania praktyk		
Domy Opieki Społecznej, przedszkola. Instytucje te powinny posiadać własną kuchnię wewnętrzną oraz miejsce umożliwiające przeprowadzenie działań promujących zdrowie i prawidłową dietę.		
Weryfikacja efektów kształcenia oraz sposób obliczania oceny końcowej		
Ocena zakładowego opiekuna praktyk, wypełniony prawidłowo dzienniczek praktyk, rozmowa ze studentem		
<ul style="list-style-type: none"> • Dziennik praktyki zawodowej z wyszczególnieniem zadań zgodnych ze specjalnością • Wniosek o zaliczenie praktyk (w przypadku zaliczenia aktywności zawodowej na poczet praktyk) • Rozmowa sprawozdawcza z opiekunem praktyk (forma egzaminu), z której zostanie sporządzona notatka, poświadczona podpisem Studenta i Opiekuna 		
Ustalenie obliczania oceny końcowej na podstawie:		
<ul style="list-style-type: none"> • przebiegu praktyki przedstawionej w dzienniczku praktyk 50% • opinii sformułowanej przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu 30% • rozmowa z opiekunem praktyk (forma egzaminu) 20% 		
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)		
2. Udział w zajęciach praktycznych – ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, lektoraty itp. (zgodnie z planem studiów)		130 130
3. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego (1+2)		130 130

4. Praca własna (np. czytanie literatury, powtarzanie materiału, prace domowe i projektowe)		
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (h):	130	130
Suma punktów ECTS (zgodnie z planem studiów – „ECTS ” w siatce):	5	5
Uwagi		