

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Kod przedmiotu	
Kierunek	Dietetyka
Profil kształcenia	praktyczny
Semestr	6 (letni)
Rodzaj praktyk (np. kierunkowa- podstawowa/ kierunkowa- pogłębiająca/dyplomowa)	dyplomowa – Moduł: Dietetyka w rekreacji, odnowie biologicznej i sporcie
Opiekun praktyk	mgr Dominika Schulz
Tryb studiów (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	studia stacjonarne

Cele praktyk (ogólne i szczegółowe)

Ogólne

1. Utrwalenie oraz poszerzenie wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów podczas zajęć kierunkowych oraz modułów do wyboru
2. Umożliwienie praktycznego zastosowania w pracy zawodowej wiedzy i umiejętności zdobytych w czasie studiów
3. Nabycie umiejętności i kompetencji potrzebnych w środowisku pracy

Szczegółowe:

- Zapoznanie ze środowiskiem pracy dietetyka sportowego
- Doskonalenie umiejętności oceny sposobu żywienia i identyfikacji błędów żywieniowych sportowców i osób aktywnych fizycznie
- Doskonalenie planowania strategii żywieniowej dla zawodników różnych dyscyplin
- Rozwinięcie i doskonalenie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej oraz przygotowywania materiałów edukacyjnych dla sportowców
- Rozwinięcie świadomości własnych ograniczeń oraz potrzeby działania zespołowego z innymi specjalistami

Opis efektów uczenia się uzyskiwanych przez studenta w ramach praktyk

OPIS EFEKTU UCZENIA SIĘ		SYMBOL PRK (odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się)
WIEDZA („Student zna i rozumie...”)		
1	Posiada zaawansowaną wiedzę z fizjologii i biochemii wysiłku fizycznego	K_W01
2	Zna specyficzne wymagania fizjologiczne i żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych oraz posiada pogłębioną wiedzę na temat znaczenia poszczególnych makro- i	K_W02

	mikroskładników diety w adaptacji do treningu sportowego	
3	Zna zasady prawidłowego żywienia człowieka o zwiększonej aktywności fizycznej, rozumie znaczenie żywienia oraz jego rolę w utrzymaniu zdrowia i optymalizacji wydolności fizycznej	K_W07
4	Zna oraz rozumie znaczenie przestrzegania przepisów BHP oraz bezpiecznej pracy w laboratorium i w trakcie przygotowywania potraw	K_W13
5	Zna podstawy prawne i etyczne wykonywania zawodu dietetyka, rozumie zasady oraz znaczenie ochrony własności intelektualnej	K_W14
6	Ma wiedzę z zakresu socjologii i psychologii, niezbędną do właściwego kontaktu z pacjentem oraz pracy w zespole	K_W15
7	Zna zasady aktywnej rekreacji i podstawy odnowy biologicznej	K_W18
UMIEJĘTNOŚCI („Student potrafi...”)		
1	Potrafi wyliczyć wartość odżywczą żywności i potraw, korzystając ze źródeł (tabele, opracowania, programy komputerowe, bazy danych)	K_U01
2	Dokonać prawidłowego doboru produktów spożywczych stanowiących dobre źródło pełnowartościowego białka lub pokrywających zwiększone zapotrzebowanie na węglowodany oraz kluczowe składniki mineralne i witaminy w diecie sportowców i osób zaangażowanych w rekreacyjne formy ruchu	K_U02
3	Potrafi planować strategie żywieniowe dla zawodników różnych dyscyplin sportowych, określić zapotrzebowanie na poszczególne makro- i mikroskładniki diety w zależności od wielkości obciążeń treningowych i stanu zdrowia	K_U07
4	Potrafi udzielić porady dietetycznej w zależności od aktualnego zapotrzebowania energetycznego, celu sportowca, istniejących niedoborów składników pokarmowych oraz aspektów zdrowotnych	K_U08
5	Potrafi krytycznie analizować prace badawcze z zakresu żywienia w sporcie oraz wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej oraz opracowywania strategii żywieniowych wspomagających wydolność fizyczną	K_U21
KOMPETENCJE SPOŁECZNE („Student jest gotów do...”)		
1	Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zdaje sobie sprawę z potrzeby ciągłego kształcenia się oraz podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych w celu właściwej realizacji zadań zawodowych	K_K01
2	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_K02
Miejsce odbywania praktyk		
Jednostki i instytuty zajmujące się badaniami w zakresie zdrowia, żywienia i wydolności fizycznej sportowców a także prowadzące działania konsultacyjno-edukacyjne w tej grupie, mające charakter działalności zgodny z profilem specjalności, takie jak:		

- Instytut Sportu w Warszawie – Zakład Fizjologii Żywienia i Dietetyki
- Centralny Ośrodek Medycyny Sportowej lub inne poradnie medycyny sportowej
- Polska Agencja Antydopingowa POLADA
- wyspecjalizowane gabinety dietetyki sportowej
- inne mające charakter działalności zgodny z profilem specjalności

Jednostki muszą być wyposażone w podstawowe elementy infrastrukturalne zapewniające realizację praktyk takie jak: stanowisko pracy dla praktykanta, komputer, analizator składu masy ciała, programy komputerowe umożliwiające realizację zadań.

Weryfikacja efektów uczenia się oraz sposób obliczania oceny końcowej

1. Wiedza (W)

Efekty w zakresie wiedzy weryfikuje się na podstawie: analizy dziennika praktyk (25%W), analizy pisemnego sprawozdania z wykonywanych zadań podczas praktyki (25%W) i zaliczenia problemowego w formie pisemnej lub ustnej (50%W)

Ocena cząstkowa w kategorii wiedza stanowi średnią ważoną wg wzoru:

$$W = 25\% \text{ analiza dziennika praktyk} + 25\% \text{ sprawozdanie} + 50\% \text{ zaliczenie problemowe}$$

2. Umiejętności (U)

Efekty w zakresie umiejętności weryfikuje się na podstawie realizacji mini zadania zawodowego.

3. Kompetencje społeczne (K)

Efekty w zakresie kompetencji społecznych weryfikuje się na podstawie przedłużonej obserwacji przez opiekuna zakładowego – opinia opisowa i ocena w dzienniku praktyk studenta

Oceny cząstkowe w poszczególnych kategoriach (W, U, K) będą wystawione wg skali:

- < 51% - 2
- 51-60% - 3
- 61-70% – 3,5
- 71-80% – 4
- 81-90% – 4,5
- 91-100% – 5

Ocena końcowa stanowi średnią ważoną wg wzoru:

$$W*0,5 + U*0,3 + K*0,2$$

gdzie,

W – analiza dziennika praktyk + sprawozdanie + zaliczenie problemowe

U - realizacja mini zadania zawodowego

K - ocena zakładowego opiekuna praktyk

Ocena końcowa za praktyki jest ustalana zgodnie z zasadą:

- bardzo dobry 4,75-5,0
- dobry plus 4,5-4,74
- dobry 4,0-4,49
- dostateczny plus 3,5-3,99
- dostateczny 3,0-3,49

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)	0	0

2. Udział w zajęciach praktycznych – ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, lektoraty itp. (zgodnie z planem studiów)	250	250
3. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego (1+2)	250	250
4. Praca własna (np. czytanie literatury, powtarzanie materiału, prace domowe i projektowe)	0	0
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (h):	250	250
Suma punktów ECTS (zgodnie z planem studiów – „ECTS ” w siatce):	10	10

Uwagi

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowejdietetyka.pdf>)

Literatura specjalistyczna z zakresu dietetyki i edukacji żywieniowej dobierana indywidualnie wg potrzeb studenta