Załącznik nr 1   
do Zarządzenia Rektora nr 169/2020

z dnia 6 października 2020 r.

obejmujący

Załącznik nr 1   
do Zarządzenia Rektora nr 101/2017  
z dnia 25 września 2017 roku

**SYLABUS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku)  **Praktyka zawodowa (150h)** | | | | | Liczba punktów  ECTS  **6** | |
| Nazwa przedmiotu/modułu w j. angielskim  Dietetic Internship | | | | |
| Jednostka(i) realizująca(e) przedmiot/moduł (instytut/katedra)  Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki | | | | | | |
| Kierownik przedmiotu/modułu  Mgr Aleksandra Bykowska-Derda | | | | | | |
| Kierunek studiów  Dietetyka | | | Poziom  II stopień | Profil  ogólnoakademicki | | Semestr  IV | |
| W zakresie  - | | | Specjalizacja magisterska  - | | | |
| **RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY**  (zajęcia zorganizowane i praca własna studenta) | | | | | | |
| Forma studiów: stacjonarne | | | Forma studiów: niestacjonarne | |  | |
| * praca własna studenta | | 30 h | * praca własna studenta | | 100 h | |
| * inne z udziałem nauczyciela | | 120 h | * inne z udziałem nauczyciela | | 50 h | |
| Łączna liczba godzin: | | 150 h | Łączna liczba godzin: | | 150 h | |
| **CEL PRZEDMIOTU/MODUŁU**   |  | | --- | | Zdobycie wiedzy, nabycie umiejętności i rozwój kompetencji społecznych w zakresie organizacji, funkcjonowania i pracy w poradni dietetycznej prywatnej, przyszpitalnej lub dziale żywienia różnych zakładów lub jednostek naukowo-badawczych. | | | | | | | |
| **METODY DYDAKTYCZNE**  Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania itp.) prywatnej bądź przyszpitalnej lub w dziale żywienia w szpitalu (w tym kuchni szpitalnej), w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes, zakładzie opieki zdrowotnej, hospicjum lub domach wczasowych prowadzących dietoterapii, w formie aktywnego uczestnictwa w pracach tej jednostki, dyskusja merytoryczna, opracowanie zaleceń, opracowanie jadłospisu, uczestnictw w poradach pacjentów prowadzonych przez dietetyka, wykonywanie opracowań. | | | | | | |
| **ZAKŁADANE EFEKTY UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU/MODUŁU** | | | | | Odniesienie  do kierunkowych efektów uczenia się | |
| Wiedza | E1. Student zna i rozumie metody i zakres stosowania metod w ocenie stanu odżywienia i wskaźniki diagnostyczne używane w poradni dietetycznej, w zależności od stanu fizjologicznego pacjenta, mając na uwadze szeroki wywiad i etiologię danego stanu organizmu.  E2. Student zna i dokładnie rozumie w jaki sposób można stworzyć i rozwijać poradnię dietetyczną/ żywieniową oraz wspierać prawidłowe funkcjonowanie placówek opiekuńczych, i zakładów produkcyjnych. | | | | D2A\_W02  D2A\_W07 | |
| Umiejętności | E3. Student potrafi samodzielnie określić zależności między jakościowym stanem diety pacjenta, w oparciu o poznane metody, a stanem jego zdrowia i stanem odżywienia obserwowanym w gabinecie  E4. Student potrafi w zależności od potrzeb pacjenta zaproponować mu odpowiednie przepisy, receptury posiłków i wkomponować je w dietę przy uwzględnieniu specyficznych potrzeb żywieniowych. | | | | D2A\_U05  D2A\_U09 | |
| Kompetencje  społeczne | E5 Student jest gotów samodzielnie prowadzić poradnię dietetyczną z zachowaniem zasad etyki zawodu dietetyka i w jej ramach wspierać pacjentów dla dobra społeczeństwa.  E6 Student jest gotów stosować się do zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności swoich działań jako dietetyka w różnych placówkach żywieniowych, oraz do dbania o swój dalszy, konsekwentny rozwój , solidaryzując się z innymi żywieniowcami oraz prezentowania postaw prozdrowotnych na co dzień. | | | | D2A\_K01  D2A\_K03 | |
| **Metody weryfikacji efektów uczenia się**  Sprawozdanie pisemne prowadzone przez Studenta w Dzienniczku Praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków Studenta oraz nowo nabytych umiejętności | | | | | Symbole efektów przedmiotowych  E1-E6 | |
| **TREŚCI KSZTAŁCENIA**  **Praktyki nie mogą się odbyć w tym samym miejscu na I roku i na II roku.**  **Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia obejmuje:**  1. Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni szpitalnej, ilością personelu oraz zasadami funkcjonowania.  2. Ocena funkcjonalności rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznanie się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno-higienicznej przez SANEPID.  3. Analiza warunków współpracy z firmą cateringową.  3. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego.  4. Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualna stawka żywieniowa.  5. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych oraz ocena ich wartości energetycznej i odżywczej.  6. Analiza diet szpitalnych ze szczególnym uwzględnieniem właściwego doboru produktów  7. Planowanie jadłospisu dekadowego (dla poszczególnych schorzeń).  8. Formułowanie zaleceń żywieniowych oraz przykładowych jadłospisów do stosowania po opuszczeniu szpitala.  9. Prowadzenie pogadanek oraz prelekcji na temat leczenia żywieniowego wybranych schorzeń.  10. Prowadzenie wywiadów żywieniowych wśród pacjentów.  11. Wykonywanie pomiarów antropometrycznych pacjentów.  **LUB**  **Praktyka w poradni dietetycznej obejmuje:**   1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność poradni dietetycznej. 2. Poznanie zasad bhp obowiązujących w poradni dietetycznej. 3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. 4. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. 5. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. 6. Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i zaleceń żywieniowych dla pacjentów. 7. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych. 8. Edukowanie żywieniowe pacjentów poradni dietetycznej i szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.   **LUB**  **Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej obejmuje:**   1. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 2. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego. 3. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych. 4. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu. 5. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. 6. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruć pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne. 7. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane. 8. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektoratów Sanitarnych. 9. Prowadzenie porad grzybowych (jeśli praktyka odbywa się w sezonie).   LUB  PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA/PORADNI DIETETYCZNEJ  1. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w placówce.  2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym.  3. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.  4. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.  5. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.  6. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza.  7. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet szpitalnych.  8. Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów).  9. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych.  10. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym.  11. Poznanie zasad żywienia pacjentów przebywających na OIOMIE.  12. Poznanie zasad żywienia parenteralnego.  13. Przygotowywanie jadłospisów tygodniowych, planów dietetycznych i wskazówek dla indywidualnego pacjenta.  14. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych.  15. Edukowanie żywieniowe pacjentów szpitala/sanatorium/poradni oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.  16. Ocenę warunków sanitarno - higienicznych kuchni szpitalnej. | | | | | | |
| **Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu/modułu**  Ocena końcowa zaliczeniowa na podstawie:   1. przebiegu praktyki przedstawionej w dzienniczku praktyk i sprawozdania z przebiegu praktyki po jej zakończeniu. 2. opinii sformułowanej przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy. 3. terminowości realizacji praktyk i złożenia dokumentów stanowiących podstawę zaliczenia przedmiotu. | | | | | Procentowy udział w końcowej ocenie  50% (dzienniczek)  30% (opinia)  20% (terminowość) | |
| **WYKAZ LITERATURY**  1. Mirosław Jarosz. Normy żywienia dla populacji polskiej nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia 2012  2. Anna Gronowska-Senger. Zarys oceny Żywienia Wydawnictwo SGGW 2012  3. Jacek Bujko. Podstawy dietetyki. SCGW, 2008.  4. Dariusz Włodarek, Ewa Lange Lucyna Kozłowska, Dominika Głąbska. Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie  PZWL, 2014.  5. Anne Payne, Helen M. Barker, red. wyd. pol. Jan Chojnacki Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban &  Partner 2013.  6. Mary Width, Tonia Reinhard, red. wyd. pol. Jan Chojnacki, red. wyd. pol. Grażyna Klupińska Dietetyka  kliniczna. Elsevier Urban & Partner, 2014.  7. Jan Gawęcki, Wojciech Roszkowski. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN,  2015 | | | | | | |