Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Witelona w Legnicy **Zał. 3 do Reg. 1**

*(nazwa uczelni)*

Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

*(nazwa wydziału, instytutu)*

Kierunek studiów: **DIETETYKA**

Specjalność:

Praktykant: Nr albumu: Rok akademicki: *2017/2018*

Miejsce praktyki *(instytucja/firma):*

Termin realizacji praktyki: Liczba dni rozliczeniowych: **60**

Zakładowy opiekun praktyki**:**

Uczelniany opiekun praktyki:

**SZCZEGÓŁOWY PROGRAM**

**PILOTAŻOWEJ PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekty kształcenia | | Stanowisko pracy / przykładowe prace wykonywane przez praktykanta |
| 01 | Student wykazuje się podstawową wiedzą i umiejętnościami z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, a także z zakresu technologii przygotowywania potraw. |  |
| 02 | Student wykazuje umiejętność planowania i organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku oraz stanu zdrowia pacjentów. |  |
| 03 | Student potrafi prowadzić edukację żywieniową dla każdej grupy społecznej oraz wiekowej. |  |
| 04 | Student potrafi dokonać oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpoznania niedożywienia; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia. |  |
| 05 | Student zna podstawy prawne i etyczne wykonywania zawodu dietetyka, zna rodzaje dokumentacji szpitalnej wewnętrznej i zewnętrznej. |  |
| 06 | Zna objawy i przyczyny wybranych jednostek chorobowych. Zna specyfikę żywienia kobiet ciężarnych, kobiet karmiących piersią, problemy pacjentów po zabiegach chirurgicznych. |  |
| 09 | Na podstawie uzyskanych danych od pacjentów potrafi wyliczyć wartość odżywczą żywności i potraw przez nich spożywanych |  |
| 08 | Potrafi obsługiwać programy komputerowe i specjalistyczne w tym MS Office (Word, Excel, PowerPoint) i inne niezbędne do pracy z dokumentacją pacjenta i do obsługi pacjenta w szpitalu. |  |
| 09 | Potrafi przeprowadzić wywiad z pacjentem (chorym i zdrowym) i na tej podstawie ocenić jego potrzeby żywieniowe oraz udzielić porady dietetycznej (w tym rodzicom i dzieciom). |  |
| 10 | Potrafi zaprojektować, wyliczyć i zaproponować jadłospis o określonej wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych dla osób chorych i zdrowych (dzieci i dorosłych, kobiet ciężarnych). |  |
| 11 | Potrafi wyliczyć i zinterpretować wskaźniki wagowo- wzrostowe, potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia, odczytywać siatki centylowe . |  |
| 12 | Potrafi pracować w zespole i podejmować odpowiednie decyzje. |  |
| 13 | Potrafi przestrzegać tajemnicy zawodowej, przede wszystkim w zakresie danych z wywiadu i udzielonej diety. Potrafi omówić wybrane problemy zdrowotne pacjentów. |  |
| 14 | Rozwiązuje podstawowe, proste problemy związane z doborem odpowiedniego żywienia (zamienniki, dobór diety w zależności od stanu zdrowia). |  |
| 15 | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu. |  |
| 16 | Diagnozuje styl życia oraz wybrane modele zachowań prozdrowotnych, podejmowanych przez człowieka oraz rozpoznaje uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych, wykorzystując je do podejmowanych działań. |  |

Uzgodniono w dniu:

Zakładowy opiekun praktyki: ……………………………………….

*(Czytelny Podpis)*

Uczelniany opiekun praktyki: ……………………………………….

*(Czytelny Podpis)*

Praktykant: ………………………………………..

*(Czytelny Podpis)*