|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRAKTYKI ZAWODOWEJ**  **Wydział Nauk o Zdrowiu**  **Kierunek studiów: Dietetyka**  **Forma studiów: niestacjonarne**  **Stopień studiów: licencjackie**  **Rok akademicki: 2024/2025** |

| PRAKTYKA ZAWODOWA | |
| --- | --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Praktyka zawodowa** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 6 |
| JĘZYK WYKŁADOWY | polski |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** | |
| PRAKTYKA ZAWODOWA | 330 godzin w tym:  150 godzin do wyboru: Oddziały szpitalne.  180 godzin do wyboru: Zakłady opiekuńczo – lecznicze, DPS -y/ hospicja. |
| **CELE PRZEDMIOTU** | |
| CEL 1 | Przygotowanie studenta do pracy z pacjentem przebywającym w zamkniętym zakładzie opieki zdrowotnej. |
| CEL 2 | Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka pracującego na oddziale szpitalnym, będącego częścią interdyscyplinarnego zespołu terapeutycznego. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna podstawy fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem budowy i funkcji przewodu pokarmowego oraz mechanizmy wpływające na procesy trawienia i wchłaniania jelitowego, a także zależności pomiędzy przewodem pokarmowym a pozostałymi układami człowieka (EUK6\_W1). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna zasady organizacji pracy w oddziale szpitalnym oraz zna zasady współpracy lekarz – dietetyk (EUK6\_W3). |
| MW3 | **Wiedza:** Student zna zasady rozpoznawania niedożywienia o różnej etiologii (EUK6\_W7). |
| MW4 | **Wiedza:** Student zna podstawowe pojęcia i definicje leczenia żywieniowego oraz podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, w tym ich powikłania. Zna zasady klasyfikacji diet przemysłowych (EUK6\_W9). |
| MW5 | **Wiedza:** Student zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, symptomatologię wybranych chorób przewlekłych oraz podstawy diagnostyki laboratoryjnej z ich zastosowaniem do oceny stanu odżywienia i efektów dietoterapii oraz leczenia żywieniowego (EUK6\_W12). |
| MW6 | **Wiedza:** Student zna i rozumie ogólne zmiany w metabolizmie zachodzące w organizmie starzejącym się i starczym oraz zasady żywienia osób w starszym wieku (EUK6\_W13). |
| MU1 | **Umiejętności:** Student potrafi rozpoznać objawy ostrych i przewlekłych niedoborów pokarmowych. Dokonuje ich podziału z zastosowaniem kryteriów oceny wyniszczenia i otyłości (EUK6\_U1). |
| MU2 | **Umiejętności**: Student potrafi oszacować zapotrzebowanie pokarmowe w stanie zdrowia i choroby oraz opracować indywidualny sposób żywienia. Potrafi ocenić realną podaż kalorii i składników odżywczych dostarczonych pacjentowi z dietą (EUK6\_U3, EUK6\_U4). |
| MU3 | **Umiejętności**: Student dysponujac danymi o stanie zdrowia i stanie odżywienia pacjenta we współpracy z doświadczonym dietetykiem/ specjalistą z zakresu żywienia potrafi dobrać rodzaj diety szpitalnej lub przemysłowej wdrażanej u pacjenta w czasie pobytu na oddziale szpitalnym lub w domu opieki (EUK6\_U3). |
| MU4 | **Umiejętności**: Student potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny z pacjentem lub jego rodziną/opiekunem oraz dostosować metodę przeprowadzenia wywiadu żywieniowego do możliwości intelektualnych i poznawczych pacjenta. Potrafi udzielić wskazówek dietetycznych pacjentowi oraz przygotować konspekt porady dietetycznej dla pacjenta wypisywanego z oddziału (EUK6\_U11, EUK6\_U3). |
| MU5 | **Umiejętności**: Student potrafi wypełnić zgłoszenie chorych na dzień zgodnie ze stanem chorych oraz realizować zlecenia lekarskie związane z dietą pacjenta. Potrafi prowadzić dokumentację leczenia żywieniowego pacjenta zgodnie ze standardami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyki (EUK6\_U8). |
| MU6 | **Umiejętności:** Student potrafi różnicować diety przemysłowe pod kątem ich przydatności w żywieniu chorych. Potrafi zorganizować i zaplanować dostawy diet przemysłowych i niezbędnego sprzętu do prowadzenia dojelitowego leczenia żywieniowego (EUK6\_U9). |
| MU7 | **Umiejętnośc**i: Student potrafi stosować metody leczenia żywieniowego zgodne z aktualnymi rekomendacjami i zaleceniami jednostek stanowiących autorytet w dziedzinie leczenia żywieniowego (w tym Instytutu Żywności i Żywienia czy jednostek naukowo-badawczych) i nie naraża pacjenta na niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem praktyk żywieniowych, których skuteczność nie została wcześniej potwierdzona odpowiednimi badaniami naukowymi (EUK6\_U9). |
| MU8 | **Umiejętności:** Student potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta na podstawie dostepnych badan antropometrycznych i biochemicznych chorego (EUK6\_U10). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student jest świadomy niekompletności swojego dotychczasowego przygotowania merytorycznego, nie podejmuje samodzielnie decyzji dotyczacych postepowania dietetycznego wdrażanego u pacjentów, każdorazowo konsultuje się ze swoimi przełożonymi; słucha, szanuje i uwzglednia opinie doswiadczonych specjalistów z zakresu zywienia człowieka i dietetyki. W kontakcie z pacjentem i przełożonymi postepuje w sposób niebudzacy jakichkolwiek zastrzeżeń natury etycznej (EUK6\_KS2). |
| MK2 | **Kompetencje społeczne:** Student podczas odbywania praktyki stawia dobro pacjenta ponad własne ambicje. Otacza szczególną opieką, jest cierpliwy i wykazuje empatię w stosunku do członków słabszych grup społecznych (EUK6\_KS4). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** | |
| [1] Aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej.  [2] Studenci zobowiązani są posiadać ubiór ochronny.  [3] Studenci są zobowiązani do posiadania identyfikatora. | |
| **REGULAMIN PRAKTYK** | |
| Wszystkie praktyki są obowiązkowe. Student wywiązuje się z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy związanych z celami praktyki. Student systematycznie uzupełnia dzienniczek praktyk. Opiekun z zakładu pracy potwierdza przebieg praktyki poprzez podpis i pieczęć w dzienniczku praktyk i na ankiecie oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową. | |
| **WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYK** | |
| Zaliczenie na podstawie potwierdzonego przebiegu 330 godzin praktyki przedstawionego w dzienniczku praktyk, ankiet oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową oraz terminowości złożenia tych dokumentów u Koordynatora praktyk studenckich. | |