

KARTA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Rok akademicki: 2025/2026

PRAKTYKA ZAWODOWA	
NAZWA PRZEDMIOTU	Praktyka zawodowa
LICZBA PUNKTÓW ECTS	8
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	Mgr inż. Małgorzata Sowuła
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).

PRAKTYKA ZAWODOWA	
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 dysponując 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).

PRAKTYKA ZAWODOWA	
MU7	Umiejętności: 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 dostępnych badań antropometrycznych i biochemicznych chorego (EUK6_U10).
MK1	Kompetencje społeczne: Student jest świadomy niekompletności swojego dotychczasowego przygotowania merytorycznego, nie podejmuje samodzielnie decyzji dotyczących postępowania dietetycznego wdrażanego u pacjentów, każdorazowo konsultuje się ze swoimi przełożonymi; słucha, szanuje i uwzględnia opinie doświadczonych specjalistów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. W kontakcie z pacjentem i przełożonymi postępuje w sposób niebudzący 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.	