



DZIENNIK PRAKTYK ZAWODOWYCH

kierunek DIETETYKA

.....
Nazwisko i imię studenta

.....
Nr albumu

PRAKTYKA Z ZAKRESY ŻYWIENIA OSÓB DOROSŁYCH

Nazwa i adres placówki (pieczęćka placówki)

Opiekun praktyk.....

Termin praktyki.....

CELE I ZADANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka zawodowa jest integralną częścią procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka. Praktyka odbywa się w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia, w domu opieki społecznej, hospicjum. Szczegółowy program praktyki zawiera zadania oraz wykaz godzin przewidzianych dla pracy studenta w placówce.

Cele praktyki zawodowej

Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w placówkach z żywnością zbiorową. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych

Treści kształcenia:

- Poznanie struktury organizacyjnej żywienia zbiorowego, w tym bloku żywieniowego oraz zasad organizacji pracy bloku żywieniowego
- Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka - poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz z dokumentacją dotyczącą pensjonariuszy
- Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych
- Wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom.

- Profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy
- Propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych
- Asystowanie w procesie dystrybucji posiłków.
- Pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają pomocy.

W wyniku realizacji treści kształcenia student posiada wiedzę i umiejętności w zakresie:

- zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego
- zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i tę wiedzę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
- zna cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz rolę dietetyka w ochronie zdrowia
- potrafi wykonać pomiary biometryczne
- potrafi korzystać z odpowiednio dobranych metod i środków w edukacji żywieniowej
- potrafi wykorzystać obowiązujące zasady i normy żywienia w układaniu jadłospisów
- rozumie potrzebę stałego dokształcania się
- ma świadomość swoich ograniczeń i konieczność konsultowania problemów

Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej:

1. odbycie praktyki przewidzianej programem studiów w terminie i miejscu wyznaczonym przez koordynatora/opiekuna praktyk ze strony uczelni,
2. pełne wykonanie planu i programu praktyki,
3. wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
4. systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
5. prowadzenie na bieżąco całej dokumentacji praktyk według ustalonych wzorów,
6. uzyskanie pozytywnej opinii i oceny wystawionej przez opiekuna studenta,
7. terminowe i zgodne z wytycznymi złożenie dokumentacji po zakończeniu praktyki.

Realizacja zadań wynikających z programu praktyk

(do wielokrotnego wydruku)

Data	Liczba godzin	Zakres wykonanych czynności	Uwagi / podpis opiekuna

Opinia opiekuna praktyk o studencie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

pieczęćka placówki

.....

podpis opiekuna

Świadectwo odbycia praktyki zawodowej

(OCENA OPIEKUNA PRAKTYK Z RAMIENIA PWSZ)

<p>.....</p> <p>(imię i nazwisko studenta)</p> <p>.....</p> <p>(nr albumu)</p>	<p>Nazwa praktyki:</p> <p style="text-align: center;">PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA OSÓB DOROSŁYCH</p>
--	--

Praktyki w roku akademickim odbyłam / em w :

.....

(nazwa instytucji oraz pieczęć)

Czas trwania praktyki:

Opinia opiekuna praktyk PWSZ:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

(podpis i pieczęć opiekuna praktyk PWSZ)

PRAKTYKA W ZAKRESIE EDUKACJI I PORADNICTWA ŻYWIENIOWEGO

Nazwa i adres placówki (pieczętka placówki)

Opiekun praktyk.....

Termin praktyki.....

CELE I ZADANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka zawodowa jest integralną częścią procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka. Praktyka odbywa się w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia, w domu opieki społecznej, hospicjum. Szczegółowy program praktyki zawiera zadania oraz wykaz godzin przewidzianych dla pracy studenta w placówce.

Cele praktyki zawodowej

Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w placówkach z żywnością zbiorową. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych

Treści kształcenia:

1. Poznanie organizacji i struktury poradni dietetycznej.
2. Zakres działalności poradni, kompetencje personelu - ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne
3. Planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej
4. Współdziałanie w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych

5. Współdziałanie we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia - normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
6. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne - żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety
7. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej - poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności
8. Zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie poufności
9. Współdziałanie w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych - współdziałanie w ustalaniu zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz witaminy i składniki mineralne
10. Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych
11. Opracowanie indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów oraz przepisów przygotowania potraw dietetycznych, a także ich objaśnienie pacjentowi

W wyniku realizacji treści kształcenia student posiada wiedzę i umiejętności w zakresie:

- zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego
- zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i tę wiedzę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
- zna cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz rolę dietetyka w ochronie zdrowia
- potrafi wykonać pomiary biometryczne
- potrafi korzystać z odpowiednio dobranych metod i środków w edukacji żywieniowej
- potrafi wykorzystać obowiązujące zasady i normy żywienia w układaniu jadłospisów
- rozumie potrzebę stałego doskonalenia się
- ma świadomość swoich ograniczeń i konieczność konsultowania problemów

Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej

1. odbycie praktyki przewidzianej programem studiów w terminie i miejscu wyznaczonym przez koordynatora/opiekuna praktyk ze strony uczelni,
2. pełne wykonanie planu i programu praktyki,
3. wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
4. systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
5. prowadzenie na bieżąco całej dokumentacji praktyk według ustalonych wzorów,
6. uzyskanie pozytywnej opinii i oceny wystawionej przez opiekuna studenta,
7. terminowe i zgodne z wytycznymi złożenie dokumentacji po zakończeniu praktyki.

Realizacja zadań wynikających z programu praktyk

(do wielokrotnego wydruku)

Data	Liczba godzin	Zakres wykonanych czynności	Uwagi / podpis opiekuna

Opinia opiekuna praktyk o studencie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

pieczęć placówki

.....

podpis opiekuna

Świadectwo odbycia praktyki zawodowej

(OCENA OPIEKUNA PRAKTYK Z RAMIENIA PWSZ)

<p>.....</p> <p>(imię i nazwisko studenta)</p> <p>.....</p> <p>(nr albumu)</p>	<p>Nazwa praktyki:</p> <p style="text-align: center;">PRAKTYKA W ZAKRESIE EDUKACJI I PORADNICTWA ŻYWIENIOWEGO</p>
--	---

Praktyki w roku akademickim odbyłam / em w :

.....

(nazwa instytucji oraz pieczęć)

Czas trwania praktyki:

Opinia opiekuna praktyk PWSZ:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

(podpis i pieczęć opiekuna praktyk PWSZ)

PRAKTYKA W ZAKRESU ŻYWIENIA DZIECI

Nazwa i adres placówki (pieczęta placówki)

Opiekun praktyk.....

Termin praktyki.....

CELE I ZADANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka zawodowa jest integralną częścią procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka. Praktyka odbywa się w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia, w domu opieki społecznej, hospicjum. Szczegółowy program praktyki zawiera zadania oraz wykaz godzin przewidzianych dla pracy studenta w placówce.

Cele praktyki zawodowej

Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w placówkach z żywnością zbiorową dla dzieci i niemowląt oraz w poradniach dietetycznych prowadzących terapię żywieniową dla dzieci i niemowląt. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych

Treści kształcenia:

Treści kształcenia:

1. w zakresie żywienia niemowląt:
 - wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalność kuchni niemowlęcej
 - produkty żywnościowe wykorzystywane w żywieniu niemowląt,
 - zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla niemowląt

- organizacja pracy, zakres działalności, wyposażenie w sprzęt, zasady bhp
- planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
- żywienie dzieci w wybranych chorobach:
 - żywienie w alergiach pokarmowych – rozpoznanie przyczyn alergii pokarmowych, objawy, zalecenia żywieniowe, dobór składników, układanie jadłospisów
 - żywienie w zespole złego wchłaniania w chorobie trzewnej – zasady żywienia, planowanie diety, właściwy dobór składników, układanie jadłospisów
 - żywienie w fenylketonurii – źródło choroby, planowanie diety eliminującej, dobór składników, układanie jadłospisów
 - żywienie w mukowiscydozie – zasady żywienia w tej chorobie, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów • żywienie w nerczycy – zasady żywienia w tej chorobie, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
 - żywienie w oparzeniach – planowanie diet, dobór składników, układanie jadłospisów
 - żywienie w niedokrwistości – zasady żywienia w niedokrwistości, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów

2. w zakresie żywienia dzieci starszych:

- wymagania sanitarno-higieniczne oraz funkcjonalność bloku żywieniowego,
- produkty żywnościowe wykorzystywane w żywieniu dzieci,
- zarządzanie bezpieczeństwem w przygotowaniu żywności dla dzieci
- organizacja pracy, zakres działalności, wyposażenie w sprzęt,
- zasady bhp - współdziałanie w planowaniu jadłospisów dla dzieci uwzględniających zasady racjonalnego żywienia
- wstępne doradztwo dietetyczne, udzielanie porad dietetycznych rodzicom dzieci, objaśnienie im celowości stosowania diet
- działania w zakresie profilaktyki i edukacji żywieniowej, propagowanie zasad racjonalnego żywienia wśród dzieci i ich rodziców

W wyniku realizacji treści kształcenia student posiada wiedzę i umiejętności w zakresie:

- zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego
- zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i tę wiedzę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
- zna cele, zadania i formy edukacji żywieniowej, jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz rolę dietetyka w ochronie zdrowia
- potrafi wykonać pomiary biometryczne
- potrafi korzystać z odpowiednio dobranych metod i środków w edukacji żywieniowej
- potrafi wykorzystać obowiązujące zasady i normy żywienia w układaniu jadłospisów
- rozumie potrzebę stałego doksztalcania się
- ma świadomość swoich ograniczeń i konieczność konsultowania problemów

Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej

1. odbycie praktyki przewidzianej programem studiów w terminie i miejscu wyznaczonym przez koordynatora/opiekuna praktyk ze strony uczelni,
2. pełne wykonanie planu i programu praktyki,
3. wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
4. systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
5. prowadzenie na bieżąco całej dokumentacji praktyk według ustalonych wzorów,
6. uzyskanie pozytywnej opinii i oceny wystawionej przez opiekuna studenta,
7. terminowe i zgodne z wytycznymi złożenie dokumentacji po zakończeniu praktyki.

Realizacja zadań wynikających z programu praktyk

Data	Liczba godzin	Zakres wykonanych czynności	Uwagi / podpis opiekuna

Opinia opiekuna praktyk o studencie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

pieczęć placówki

.....

podpis opiekuna

Świadectwo odbycia praktyki zawodowej

(OCENA OPIEKUNA PRAKTYK Z RAMIENIA PWSZ)

..... (imię i nazwisko studenta) (nr albumu)	Nazwa praktyki: PRAKTYKA Z ZAKRESU ŻYWIENIA DZIECI
---	--

Praktyki w roku akademickim odbyłam / em w :

.....

(nazwa instytucji oraz pieczęć)

Czas trwania praktyki:

Opinia opiekuna praktyk PWSZ:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

(podpis i pieczęć opiekuna praktyk PWSZ)

PRAKTYKA Z ZAKRESU GASTRONOMII

I ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH

Nazwa i adres placówki (pieczęćka placówki)

Opiekun praktyk.....

Termin praktyki.....

CELE I ZADANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka zawodowa jest integralną częścią procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka. Praktyka odbywa się w zakładzie gastronomicznym, zakładzie produkcyjnym. Szczegółowy program praktyki zawiera zadania oraz wykaz godzin przewidzianych dla pracy studenta w placówce.

Cele praktyki zawodowej

Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

Treści kształcenia:

- Poznanie struktury organizacyjnej i specyfiki działalności danego zakładu gastronomicznego
- Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, usytuowaniem poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt, zasadami bhp ; -

ocenę warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz ocenę przygotowania zakładu do prowadzonej działalności;

- Poznanie funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP –
- Zapoznanie się z organizacją pracy w magazynie żywności, oceną funkcjonalności magazynu oraz gospodarki magazynowej.
- Zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia - ocenę właściwości sensorycznych żywności oraz ocenę organoleptyczną potraw .
- Warunki transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie - ocenę surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i stosowanie \.
- Obróbka wstępna surowców jako etap procesu technologicznego, znaczenie tej czynności - obróbkę cieplną w technologii potraw, jej wpływ na zmiany zachodzące w żywności, - inne czynności wykonywane podczas przygotowania potraw.
- Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw.
- Zasady pakowania i wydawania gotowych potraw.

W wyniku realizacji treści kształcenia student posiada wiedzę i umiejętności w zakresie:

- zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.
- zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
- zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
- umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego
- opiera się na obowiązującym prawie żywnościowym oraz na przepisach prawnych ochrony zdrowia
- potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw
- właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy
- jest gotów do współpracy w ramach zespołu terapeutycznego

Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej

1. odbycie praktyki przewidzianej programem studiów w terminie i miejscu wyznaczonym przez koordynatora/opiekuna praktyk ze strony uczelni,
2. pełne wykonanie planu i programu praktyki,
3. wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
4. systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
5. prowadzenie na bieżąco całej dokumentacji praktyk według ustalonych wzorów,

6. uzyskanie pozytywnej opinii i oceny wystawionej przez opiekuna studenta,
7. terminowe i zgodne z wytycznymi złożenie dokumentacji po zakończeniu praktyki.

Realizacja zadań wynikających z programu praktyk

(do wielokrotnego wydruku)

Data	Liczba godzin	Zakres wykonanych czynności	Uwagi / podpis opiekuna

Opinia opiekuna praktyk o studencie

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

pieczęć placówki

.....

podpis opiekuna

Świadectwo odbycia praktyki zawodowej

(OCENA OPIEKUNA PRAKTYK Z RAMIENIA PWSZ)

..... (imię i nazwisko studenta) (nr albumu)	Nazwa praktyki: PRAKTYKA Z ZAKRESU GASTRONOMII I ZAKŁADÓW PRODUKCYJNYCH
---	--

Praktyki w roku akademickim odbyłam / em w :

.....

(nazwa instytucji oraz pieczęć)

Czas trwania praktyki:

Opinia opiekuna praktyk PWSZ:

.....
.....
.....
.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

(podpis i pieczęć opiekuna praktyk PWSZ)

PRAKTYKA KLINICZNA

Nazwa i adres placówki (pieczęćka placówki)

Opiekun praktyk.....

Termin praktyki.....

CELE I ZADANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyka zawodowa jest integralną częścią procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka. Praktyka odbywa się w placówce opieki zdrowotnej. Szczegółowy program praktyki zawiera zadania oraz wykaz godzin przewidzianych dla pracy studenta w placówce.

Cele praktyki zawodowej

Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania zakładów opieki zdrowotnej pod kątem planowania oraz technologii przygotowywania posiłków

W wyniku realizacji treści kształcenia student:

- rozumie strukturę organizacyjną działu gastronomicznego
- prezentuje wiedzę z planowania produkcji, kontrolowania procesów produkcji oraz oceny sporządzanych potraw
- posiada podstawową wiedzę dotyczącą zasad żywienia człowieka zdrowego i chorego
- ma wiedzę na temat zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych
- potrafi zaplanować przygotowanie potraw
- potrafi określać zasady żywienia człowieka zdrowego z uwzględnieniem wielu zmiennych i stanu zdrowia podopiecznego
- potrafi wykorzystać obowiązujące zasady i normy żywienia w układaniu jadłospisów w poszczególnych jednostkach chorobowych

Treści kształcenia:

- Poznanie organizacji i struktury działu żywienia.
- Zakres działalności działu żywienia, kompetencje personelu - ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne i wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Ocena żywienia w szpitalu, w tym dotyczącą metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej.
- Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń.
- Planowanie żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego - planowanie żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej
- Kalkulacja kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową
- Zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy
- Zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów
- Współdziałanie w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej,
- Wykonanie prostych pomiarów antropometrycznych - współdziałanie we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia
- Normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich
- Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wstępne doradztwo dietetyczne - żywienie pacjentów w wybranych chorobach, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety
- Żywienie pacjentów po zabiegach chirurgicznych w obrębie przewodu pokarmowego, w tym również po zabiegach resekcyjnych - leczenie żywieniowe
- Zasady żywienia jelitowego i pozajelitowego - propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej
- Żywienie w chorobach jamy ustnej i przełyku – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w nieżytach żołądka – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w chorobach jelita cienkiego i grubego – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w chorobach miększu wątroby – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz w kamicy żółciowej planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w zapaleniu trzustki – planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów - żywienie dietetyczne w chorobach metabolicznych: • żywienie w cukrzycy dorosłych – zasady żywienia, planowanie diety, dobór składników, układanie jadłospisów
- Żywienie w otyłości – zasady planowania diet niskoenergetycznych, ograniczenia w doborze produktów żywnościowych, układanie jadłospisów
- Żywienie w wychudzeniu – rozpoznanie przyczyn wychudzenia, objawy, zalecenia żywieniowe, dobór składników, układanie jadłospisów

- Żywnienie w hiperlipidemiach – rozpoznanie źródła, zalecenia żywieniowe i dobór składników mający na celu obniżenie poziomu lipidów, układanie jadłospisów
- Żywnienie w dnie moczanowej – zasady żywienia w dnie moczanowej, dobór składników, układanie jadłospisów

Kryteria zaliczenia praktyki zawodowej

1. odbycie praktyki przewidzianej programem studiów w terminie i miejscu wyznaczonym przez opiekuna praktyk ze strony uczelni,
2. pełne wykonanie planu i programu praktyki,
3. wykazanie nienagannej postawy moralnej i wychowawczej oraz podporządkowanie się obowiązującym przepisom i poleceniom przez cały okres trwania praktyk,
4. systematyczne realizowanie wszystkich czynności dydaktycznych i organizacyjnych w miejscu praktyki,
5. prowadzenie na bieżąco całej dokumentacji praktyk według ustalonych wzorów,
6. uzyskanie pozytywnej opinii i oceny wystawionej przez opiekuna studenta,
7. terminowe i zgodne z wytycznymi złożenie dokumentacji po zakończeniu praktyki.

Realizacja zadań wynikających z programu praktyk

(do wielokrotnego wydruku)

Data	Liczba godzin	Zakres wykonanych czynności	Uwagi / podpis opiekuna

Opinia opiekuna praktyk o studencie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

pieczęć placówki

.....

podpis opiekuna

Świadectwo odbycia praktyki zawodowej

(OCENA OPIEKUNA PRAKTYK Z RAMIENIA PWSZ)

..... (imię i nazwisko studenta) (nr albumu)	Nazwa praktyki: PRAKTYKA KLINICZNA
---	---

Praktyki w roku akademickim odbyłam / em w :

.....

(nazwa instytucji oraz pieczęć)

Czas trwania praktyki:

Opinia opiekuna praktyk PWSZ:

.....
.....
.....
.....

Ocena z praktyk zawodowych (wyrażona stopniem):

.....

(podpis i pieczęć opiekuna praktyk PWSZ)