

Nazwa jednostki prowadzącej kierunek:	WYŻSZA SZKOŁA REHABILITACJI W WARSZAWIE WYDZIAŁ REHABILITACJI			
Nazwa kierunku:	DIETETYKA			
Poziom kształcenia:	drugi			
Profil kształcenia:	PRAKTYCZNY			
Moduły wprowadzające / wymagania wstępne:	Znajomość norm i zasad żywienia dzieci i niemowląt. Wiedza dotycząca oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży, aktualnych problemów zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia,			
Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):	Praktyka – Żywienie dzieci			
Ogólna liczba punktów ECTS (zajęcia teoretyczne + zajęcia praktyczne):	7			
Forma studiów /liczba godzin/liczba punktów ECTS z uwzględnieniem form pracy studenta:	studia stacjonarne	liczba punktów ECTS	studia niestacjonarne	liczba punktów ECTS
Zajęcia teoretyczne – zajęcia zorganizowane				
Praca własna studenta				
Zajęcia praktyczne – zajęcia zorganizowane	170	7	170	7
Praca własna studenta:				
Cele modułu:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej; zdobycie umiejętności prowadzenia edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci, młodzieży, personelu placówki, rodziców			
Efekty kształcenia:	<p>Wiedza: Student zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie; zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.</p> <p>Umiejętności: Student potrafi zaplanować i przeprowadzić grupową edukację żywieniową; potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia; potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności.</p> <p>Kompetencje społeczne: Student posiada świadomość własnych ograniczeń, wie, kiedy zwrócić się pomoc do specjalistów; potrafi określić zakres swoich możliwości; chroni poufność i bezpieczeństwo przechowywania prowadzonej dokumentacji.</p>			
Forma zajęć/metody dydaktyczne:				

Zajęcia praktyczne

Forma i warunki zaliczenia przedmiotu w odniesieniu do efektów kształcenia:

Wiedza: obserwacja studenta trakcie kontaktu z pacjentem i personelem placówki;
ocena wiedzy praktykanta oraz opinia wydana przez zakładowego opiekuna praktyki.

Umiejętności: obserwacja studenta w trakcie kontaktu z pacjentem i personelem placówki;
ocena umiejętności praktykanta oraz opinia wydana przez zakładowego opiekuna praktyki.

Kompetencje społeczne: obserwacja studenta trakcie kontaktu z pacjentem i personelem placówki;
ocena pracy praktykanta oraz opinia wydana przez zakładowego opiekuna praktyki.

Treści programowe:

1. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki, organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków.
1. Udział i pomoc w opracowaniu jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń.
2. Udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków.
3. Poznanie zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla dzieci i młodzieży, metod edukacji rodziców w zakresie żywienia dietetycznego.
4. Zapoznanie ze środowiskiem kuchni mlecznej.
5. Metody monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.
6. Prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.

Literatura podstawowa:

Literatura jest dobierana przez opiekuna praktyk w zależności od potrzeb danego studenta.

Literatura uzupełniająca: