

Nazwa jednostki prowadzącej kierunek:	WYŻSZA SZKOŁA REHABILITACJI W WARSZAWIE WYDZIAŁ REHABILITACJI			
Nazwa kierunku:	DIETETYKA			
Poziom kształcenia:	drugi			
Profil kształcenia:	PRAKTYCZNY			
Moduły wprowadzające / wymagania wstępne:	Wiedza dotycząca edukacji i poradnictwa dietetycznego, aktualnych problemów zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia,			
Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia			
Ogólna liczba punktów ECTS (zajęcia teoretyczne + zajęcia praktyczne):	3			
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	70	3	70	3
Praca własna studenta:				
Cele modułu:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu edukacji i poradnictwa dietetycznego; zdobycie umiejętności prowadzenia porad na temat zasad prawidłowego żywienia			
Efekty kształcenia:	<p>Wiedza: Student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego; zna student 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 poradnictwo żywieniowe; 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; jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań w naukowych w dziedzinie żywności i żywienia; 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. Zapoznanie się z zasadami funkcjonowania poradni/ przychodni dietetycznej.
2. Zapoznanie z etapami przyjmowania pacjentów (zakładanie kartoteki), prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.
3. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego.
4. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki mineralne i witaminy.
5. Ocena stanu odżywienia pacjenta oraz formułowanie zaleceń dietetycznych.
6. Metody monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz ocena wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia.
7. Udzielanie porad dietetycznych.
8. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej.
9. Współpraca z zespołem leczącym daną osobę.

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca: