

Regulamin organizacji i zaliczania praktyk
na kierunku dietetyka II stopnia
w Wyższej Szkole Rehabilitacji z siedzibą w Warszawie

§1
PRZEPISY OGÓLNE

1. Praktyka zawodowa ma charakter obowiązkowy.
2. Podstawą prawną praktyk zawodowych jest rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów.
3. Praktyka zawodowa stanowi integralną część planu studiów.
4. Plan studiów określa rodzaj praktyki, czas trwania oraz rok studiów, na którym praktyka powinna być realizowana.
5. Praktykom zawodowym przypisuje się punkty ECTS zgodnie z programem studiów.
6. Szczegółowe efekty oraz realizowane treści określają karty praktyk oraz sylabusy (Załącznik nr 1-4).
7. Z tytułu odbywania praktyk Student nie otrzymuje ekwiwalentu pieniężnego.

§2
CEL PRAKTYK

1. Podstawowym celem praktyk zawodowych jest praktyczne przygotowanie Studenta do przyszłej pracy zawodowej.
2. Praktyki zawodowe mają na celu:
 - 1) Przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej poprzez rozwinięcie i praktyczne zastosowanie nabytych w czasie studiów umiejętności i wiedzy,
 - 2) Pozyskanie doświadczeń i kształcenie umiejętności specyficznych dla kierunku "dietetyka",
 - 3) Poznanie indywidualnych predyspozycji studenta pozwalających na bardziej świadomy wybór przyszłej kariery zawodowej,
 - 4) Zdobycie doświadczenia w zespołowym i samodzielnym wykonywaniu obowiązków zawodowych,
 - 5) Doskonalenie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywania realnych problemów zawodowych.

§3
WYMIAR I MIEJSCE REALIZACJI PRAKTYK

1. Praktyka w domu opieki społecznej - 70 godzin, 3 pkt ECTS.
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych – 170 godzin, 7 pkt ECTS; miejsce realizacji praktyk oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia.
3. Praktyka – żywienie dzieci – 170 godzin, 7 pkt ECTS; miejsce realizacji praktyk: dziecięcy oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca, żłobek, przedszkole, szkoła.
4. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu – 70 godzin, 3 pkt ECTS.

§4

OBOWIĄZKI STUDENTA

1. Student zobowiązany jest do godnego reprezentowania Uczelni.
2. Student zobowiązany jest traktować z szacunkiem pracowników i mienie zakładu.
3. Student zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), aktualne ubezpieczenie OC (odpowiedzialności cywilnej).
4. Student zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzonej aktualnymi wynikami badań (we własnym zakresie).
5. Student zobowiązany jest do punktualności.
6. Student zobowiązany jest do przestrzegania wymaganych przez zakład klauzul ochrony tajemnicy służbowej i danego chorego.
7. Student zobowiązany jest posiadać:
 - 1) własną odzież roboczo-ochronną: biały fartuch lekarski, obuwie zmienne,
 - 2) identyfikator (do pobrania w Dziekanacie)
 - 3) kartę praktyk (do pobrania na stronie internetowej: www.strefastudenta.wsr.edu.pl)
 - 4) zaświadczenie od lekarza o braku przeciwwskazań do odbywania praktyk zawodowych (we własnym zakresie).
8. Student zobowiązany jest do zaliczenia praktyk zgodnie z kolejnością określoną w planie studiów. Ukończenie i zaliczenie danej praktyki warunkuje dopuszczeniem do kolejnej (warunkowość praktyk).
9. Student zobowiązany jest sumiennie i rzetelnie wypełniać karty praktyk.

§ 5

NADZÓR ORGANIZACYJNY I MERYTORYCZNY

1. Za całokształt zagadnień związanych z organizacją i przebiegiem praktyk odpowiedzialny jest Koordynator praktyk.
2. Koordynator praktyk informuje studentów o miejscach praktyk, zadaniach i prawach praktykanta oraz przedstawia program praktyki.
3. Koordynator praktyk sprawuje nadzór merytoryczny i dydaktyczny nad przebiegiem praktyk.
4. Koordynator praktyk ma prawo hospitować zakłady, w których odbywają się zajęcia. Z hospitacji praktyk zawodowych sporządzane są sprawozdania.
5. Obowiązkiem Koordynatora praktyk jest przeprowadzanie ankiet ewaluacyjnych dotyczących procesu kształcenia na praktykach zawodowych.

§ 6

ZASADY ODBYWANIA PRAKTYKI I JEJ ZALICZENIA

1. Podstawą odbywania praktyki jest umowa o praktykę z zakładem, w którym praktyka będzie organizowana.
2. Student ma prawo wyboru miejsca odbywania praktyk spośród placówek zaproponowanych przez Uczelnię.

3. Student ma prawo odbyć praktykę w miejscu spoza listy zaproponowanej przez Uczelnię, po zaaprobowaniu danej placówki przez Koordynatora praktyk oraz pod warunkiem, że odbycie w nim praktyk nie pociąga za sobą skutków finansowych.
4. Zgodnie z wyrażoną zgodą studenci otrzymują indywidualne skierowania na praktykę wraz z porozumieniem (2egz.) zawierającym pomiędzy Uczelnią a Placówką.
5. Student otrzymuje imienne skierowanie na praktyki podpisane przez Dziekana.
6. Student realizuje praktyki z uwzględnieniem harmonogramu pracy danego zakładu.
7. Zaliczenie praktyki odnotowywane jest w karcie okresowych osiągnięć studenta i karcie praktyk.
8. Student wypełnia sprawozdanie z praktyk. Po odbyciu praktyki, opiekun praktyk ze strony placówki, dokonuje zaliczenia praktyki. Potwierdzenie odbycia praktyki i osiągnięcie wymaganych efektów kształcenia w karcie praktyk stanowi warunek zaliczenia praktyki przez Koordynatora praktyk.

§7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Przepisy niniejszego Regulaminu praktyk obowiązują studentów rozpoczynających kształcenie od 1.10.2019r. na kierunku dietetyka II stopnia w Wyższej Szkole Rehabilitacji z siedzibą w Warszawie.
2. Kwestie szczegółowe, które mogą wyniknąć w trakcie funkcjonowania niniejszego Regulaminu praktyk i nie zostały w nim zawarte mogą zostać uregulowane innymi przepisami.
3. W sprawach spornych, nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyzję podejmuje Rektor Wyższej Szkoły Rehabilitacji, jako przełożony wszystkich Studentów.
4. Każdy Student przed przystąpieniem do praktyk zawodowych ma obowiązek do zapoznania się z niniejszym Regulaminem praktyk.

4. Sprawozdanie z praktyk (wypełnia Student):

5. Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

6. Efekty kształcenia

(opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia	
2.	student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	
3.	student zna i przestrzega zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej	
4.	student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową	
5.	student potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności, chroni poufność i bezpieczeństwo przechowywania prowadzonej dokumentacji	
6.	student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze	
7.	student posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów, potrafi określić zakres swoich możliwości	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk
w Wyższej Szkole Rehabilitacji

Zaliczam praktyki na 2 semestrze

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk

4. Sprawozdanie z praktyk (wypełnia Student):

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

5. Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Efekty kształcenia

(opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	
2.	student zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia	
3.	student potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu	
4.	student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową	
5.	student potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności, chroni poufność i bezpieczeństwo przechowywania prowadzonej dokumentacji	
6.	student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze	
7.	student potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu	
8.	student potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk
w Wyższej Szkole Rehabilitacji

Zaliczam praktyki na 2 semestrze

.....
Data

.....
Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk

4. Sprawozdanie z praktyk (wypełnia Student):

5. Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Efekty kształcenia

(opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie	
2.	student zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia	
3.	student potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności, chroni poufność i bezpieczeństwo przechowywania prowadzonej dokumentacji	
4.	student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze	
5.	student potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia	
6.	student potrafi zaplanować i przeprowadzić grupową edukację żywieniową	
7.	student posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów, potrafi określić zakres swoich możliwości	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....
Data

.....
Pieczeńć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk
w Wyższej Szkole Rehabilitacji

Zaliczam praktyki na 4 semestrze

.....
Data

.....
Pieczeńć i podpis Koordynatora praktyk

Imię i nazwisko studenta, nr albumu

4. Sprawozdanie z praktyk (wypełnia Student):

[illegible]

5. Opinia o Studencie (wypełnia opiekun praktyk):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Efekty kształcenia

(opiekun praktyk zalicza rzeczywiście uzyskane przez Studenta efekty):

Lp.	Efekty kształcenia uzyskane podczas praktyk	Zaliczenie i podpis opiekuna praktyk
1.	student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	
2.	student zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia	
3.	student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze	
4.	student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową	
5.	student potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności, chroni poufność i bezpieczeństwo przechowywania prowadzonej dokumentacji	
6.	student potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe	
7.	student potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia	
8.	student posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów, potrafi określić zakres swoich możliwości	
9.	student jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia	

Zaliczam praktyki w wymiarze:

.....

Data

.....

Pieczęć i podpis Opiekuna praktyk

Zaliczenie praktyk przez Koordynatora praktyk
w Wyższej Szkole Rehabilitacji

Zaliczam praktyki na 4 semestrze

.....

Data

.....

Pieczęć i podpis Koordynatora praktyk

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:	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. 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. 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.			
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:

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 żywienia osób chorych i zdrowych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.			
Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):	Praktyka w szpitalu dla dorosłych			
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 żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach; zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem szpitala			
Efekty kształcenia:	Wiedza: Student potrafi zdefiniować problemy żywieniowe; zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia; Umiejętności: Student potrafi rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego; potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową; potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu; potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu; potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet; potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności. 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.			
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 struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia.
2. Poznanie organizacji żywienia na poszczególnych oddziałach.
3. Uczestniczenie w o obowiązkach dietetyka w szpitalu.
4. Zasady planowania, sposób przygotowywania oraz metody dystrybucji posiłków.
5. Prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej.
6. Wywiad żywieniowy, ocena sposobu żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.
7. Udział i pomoc w opracowaniu jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń.
8. Formułowanie zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital.
9. Prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności.

Literatura podstawowa:

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

Literatura uzupełniająca:

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:	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. 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. 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.			
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:	

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 z zakresu żywienia zbiorowego.			
Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):	Praktyka w domu opieki społecznej			
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 żywienia zbiorowego i żywienia w domu opieki społecznej; zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem domu opieki społecznej			
Efekty kształcenia:	Wiedza: Student zna student i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia pojedynczych osób i grup; zna i przestrzega zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej; Umiejętności: Student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego; potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową; potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności. 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.			
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 praktyk.

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

Treści programowe:	
---------------------------	--

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie z funkcjonowaniem domu opieki społecznej, przestrzeganie przepisów BHP w placówce.2. Poznanie organizacji żywienia w domu opieki społecznej.3. Zasady planowania, sposób przygotowywania oraz metody dystrybucji posiłków.4. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki.5. Prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej.6. Wywiad żywieniowy, ocena sposobu żywienia w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.7. Udział i pomoc w opracowaniu jadłospisów.8. Prowadzenie dokumentacji podejmowanych czynności. |
|--|---|

Literatura podstawowa:	
-------------------------------	--

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

Literatura uzupełniająca:	
----------------------------------	--