

<b>Nazwa jednostki prowadzącej kierunek:</b>	<b>WYŻSZA SZKOŁA REHABILITACJI W WARSZAWIE WYDZIAŁ REHABILITACJI</b>			
<b>Nazwa kierunku:</b>	<b>DIETETYKA</b>			
<b>Poziom kształcenia:</b>	drugi			
<b>Profil kształcenia:</b>	PRAKTYCZNY			
<b>Moduły wprowadzające / wymagania wstępne:</b>	Znajomość norm i zasad żywienia dzieci i niemowląt. Wiedza dotycząca oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży, aktualnych problemów zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia,			
<b>Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):</b>	<b>Praktyka – Żywienie dzieci</b>			
<b>Ogólna liczba punktów ECTS (zajęcia teoretyczne + zajęcia praktyczne):</b>	<b>6</b>			
<b>Forma studiów /liczba godzin/liczba punktów ECTS z uwzględnieniem form pracy studenta:</b>	studia stacjonarne	liczba punktów ECTS	studia niestacjonarne	liczba punktów ECTS
Zajęcia teoretyczne – zajęcia zorganizowane				
Praca własna studenta				
Zajęcia praktyczne – zajęcia zorganizowane	<b>140</b>	<b>6</b>	<b>140</b>	<b>6</b>
Praca własna studenta:				
<b>Cele modułu:</b>	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej; zdobycie umiejętności prowadzenia edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci, młodzieży, personelu placówki, rodziców			
<b>Efekty kształcenia:</b>	<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>			
<b>Forma zajęć/metody dydaktyczne:</b>				

## 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 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:**