

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:	<p>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;</p> <p>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.</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 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:

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: