

<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>	Wiedza dotycząca żywienia osób chorych i zdrowych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.			
<b>Nazwa modułu (przedmiot lub grupa przedmiotów):</b>	<b>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</b>			
<b>Ogólna liczba punktów ECTS (zajęcia teoretyczne + zajęcia praktyczne):</b>	<b>7</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>170</b>	<b>7</b>	<b>170</b>	<b>7</b>
Praca własna studenta:				
<b>Cele modułu:</b>	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach; zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem szpitala			
<b>Efekty kształcenia:</b>	<p><b>Wiedza:</b> 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;</p> <p><b>Umiejętności:</b> 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.</p> <p><b>Kompetencje społeczne:</b> 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 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:**