Uniwersytet
Jana Kochanowskiego
w Kielcach
Wydział Nauk o Zdrowiu

UNIWERSYTET JANA KOCHANOWSKIEGO W KIELCACH

COLLEGIUM MEDICUM

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

UNIWERSYTET JANA KOCHANOWSKIEGO
W KIELCACH
COLLEGIUM MEDICUM
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

DZIENNICZEK

PRAKTYK ZAWODOWYCH

DIETETYKA

STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

STACJONARNE I NIESTACJONARNE

UNIWERSYTET JANA KOCHANOWSKIEGO
W KIELCACH
COLLEGIUM MEDICUM
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

DZIENNICZEK

PRAKTYK ZAWODOWYCH

DIETETYKA

STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

Imię i nazwisko studenta:……

Nr albumu……

Pieczęć Uczelni/Wydziału

Pieczęć i podpis Z-ca Dyrektora ds. kształcenia na kierunku Dietetyka w Instytucie Nauk o Zdrowiu

…….

…….

SPIS TREŚCI

1.	Regulamin praktyk dla studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach……	**1**
2.	Informacja dla studenta……	**3**
3.	Kryteria dotyczące oceny umiejętności praktycznych…….	**4**
4.	Przebieg kształcenia praktycznego (praktyki zawodowe)……...	**5**
5.	Zaliczenie praktyki zawodowej……...	**6**
6.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze II (wakacyjna)……...	**7**
7.	Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze III……	**9**
8.	Karta umiejętności praktycznych po semestrze II (wakacyjna) – realizowana w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii itp.)……	**11**
9.	Karta umiejętności praktycznych w semestrze III – realizowana w poradni dietetycznej, endokrynologicznej, diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości…….	**12**
10.	Praktyki zawodowe realizowane za granicą……	**13**
11.	Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego……..…	**15**

1. Regulamin praktyk dla studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

§1

Praktyki zawodowe są integralną częścią edukacji na Wydziale Nauk o Zdrowiu Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego i wynikają z harmonogramu realizacji programu studiów.

§2

Podstawową funkcją praktyki jest uzyskanie przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych. Praktyki zawodowe mają się przyczynić do rozwoju aktywności i kreatywności studentów.

§3

W momencie rozpoczęcia praktyki i w czasie jej trwania, student zobowiązany jest posiadać (do okazania) aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (orzeczenie do celów epidemiologicznych), ubezpieczenie NNW i OC, zaświadczenie potwierdzające szczepienie WZW typu B i dzienniczek praktyk zawodowych.

§4

Obecność na praktykach zawodowych jest obowiązkowa. W przypadku absencji chorobowej wymaga się udokumentowania nieobecności zwolnieniem lekarskim. Student jest zobowiązany do odpracowania nieobecności w danej placówce w ustalonym uprzednio terminie z osobą prowadzącą praktyki wg harmonogramu w danym roku akademickim.

§5

Studenci poszczególnych kierunków studiów odbywają praktykę w miejscu i terminie wynikającym z harmonogramu praktyk, określonego przez uczelnię w ciągu roku akademickiego/w okresie wakacji lub realizują praktykę indywidualną. Praktyki studenckie odbywają się w podmiotach gospodarczych, na podstawie umów/porozumień o prowadzeniu studenckich praktyk zawodowych na dany rok, które zawierane są pomiędzy Uniwersytetem reprezentowanym przez Dziekana Collegium Medicum a Instytucjami reprezentowanymi przez stosowne władze.

§6

W przypadku nieobecności na praktykach zawodowych student powinien powiadomić nauczyciela akademickiego lub osobę odpowiedzialną za przebieg praktyk w ciągu 2 dni.

§7

Nie podlegają odpracowaniu nieobecności wynikające z powodu:
1. Własnego ślubu – urlop okolicznościowy w wymiarze 2 dni,
2. Śmierci członka najbliższej rodziny – urlop okolicznościowy w wymiarze 2 dni,
3. Oddania bezpłatnie krwi (HDK) – 1 dzień wolny.

§8

Wszelkie polecenia studentom powinny być wydawane bezpośrednio przez osobę odpowiedzialną za przebieg praktyki. Student jest zobowiązany powiadomić przed próbą realizacji jakichkolwiek czynności lub zadań zleconych przez personel placówki swoim przełożonym uzyskując ich zgodę.

§9

Student jest zobowiązany do przestrzegania tajemnicy zawodowej i przestrzeganie rozporządzenia o ochronie danych osobowych RODO.

§10

W placówkach obowiązuje odzież ochronna wraz z identyfikatorem danych osobowych oraz obuwie ochronne według wzoru ustalonego ze studentami na danym kierunku kształcenia. Dbałość o estetyczny wygląd zewnętrzny jest istotnym elementem w zakresie wymogów

epidemiologicznych każdej placówki. Prowadzący ma obowiązek sprawdzenia umundurowania i w przypadku jego niezgodności może odsunąć studenta od zajęć.

§11

Podczas praktyk zawodowych studentowi nie wolno samowolnie opuszczać placówki szkolenia, przyjmować odwiedzin osób nie związanych z praktyką.

§12

Student winien wykazać dbałość o aparaturę i sprzęt, jest współodpowiedzialny za uszkodzenie mienia.

§13

Udowodniona kradzież powoduje natychmiastowe skreślenie z listy studentów.

§14

Student ma prawo do 30 minutowej przerwy na spożycie posiłku w miejscu i czasie wyznaczonym przez osobę odpowiedzialną za przebieg praktyk.

§15

Studentka będąca w ciąży powinna okazać zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do udziału w zajęciach praktyk zawodowych. Studentka ma także prawo złożyć podanie o urlop na czas tych zajęć.

§16

Warunkiem zaliczenia praktyki jest:

1. Obecność studenta na zajęciach wynikająca z harmonogramu i niniejszego regulaminu.
2. Formalnym udokumentowaniem zaliczenia praktyki jest dokonanie wpisu do dzienniczka praktyk zawodowych wyrażone oceną pozytywną.

§17

Uzyskanie przez studenta oceny niedostatecznej (2,0) lub brak oceny w dzienniczku praktyk jest równoznaczne z niezaliczeniem szkolenia w danej placówce.

§18

Praktyki studenckie są realizowane według corocznie opracowanego ramowego harmonogramu praktyk po uprzednim zaakceptowaniu przez Z-ca Dyrektora ds. kształcenia na kierunku Dietetyka w Instytucie Nauk o Zdrowiu.

§19

Regulamin praktyk studenckich wchodzi w życie z dniem podpisania przez Dziekana Collegium Medicum.

§20

Student ma obowiązek złożenia podpisu pod niniejszym Regulaminem.

Zapoznałam/em się z Regulaminem

……

Podpis studenta

2. Informacja dla studenta

Celem kształcenia praktycznego na kierunku dietetyka jest doskonalenie zdobytej przez studenta wiedzy oraz umiejętności praktycznych. W toku kształcenia student uzyskuje kompetencje zawodowe umożliwiające podejmowanie określonych zadań.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w formie praktyk zawodowych w wymiarze 480 godzin (dodatkowo 60 godzin niekontaktowych):

- po semestrze II – 270 godzin (dodatkowo 30 godzin niekontaktowych),
- semestr III – 150 godzin (dodatkowo 30 godzin niekontaktowych).

3. Kryteria dotyczące oceny umiejętności praktycznych

Kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się	
na ocenę 3 (dostateczny)	Student posiada niepełną wiedzę teoretyczną, opanował większość treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie podstawowym. Student ma trudności w identyfikacji problemu, ustaleniu planu pracy i realizacji zadań. W wymienionych sytuacjach student wymaga pomocy opiekuna praktyki. Student prezentuje podstawowy poziom umiejętności praktycznych. Student wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
na ocenę 3,5 (dostateczny plus)	Student posiada niepełną wiedzę teoretyczną, opanował większość treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie zadowalającym. Student samodzielnie identyfikuje problem i ustala plan pracy, ale ma trudności w realizacji zadań. W takiej sytuacji student wymaga obecności i nadzoru ze strony opiekuna praktyki. Student prezentuje przeciętny poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
na ocenę 4 (dobry)	Student posiada wystarczającą wiedzę teoretyczną, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych na poziomie zadowalającym. Student rzeczowo realizuje powierzone zadania, potrafi samodzielnie zastosować wiedzę w typowych sytuacjach, w sytuacjach trudnych – sporadycznie wymaga ukierunkowania, przypomnienia, naprowadzenia przez opiekuna praktyki. Student prezentuje średni poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje właściwą postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
na ocenę 4,5 (dobry plus)	Student posiada wiedzę teoretyczną na wysokim poziomie, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych. Brak swobodnego i biegłego posługiwania się zdobytą wiedzą w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych. Student zna nowości z zakresu programu przedmiotów zawodowych, w nowych i trudnych sytuacjach potrafi zastosować wiedzę po ukierunkowaniu przez opiekuna praktyki. Student realizuje zadania praktyczne samodzielnie, brak szybkiego i biegłego wykonywania czynności. Student prezentuje wysoki poziom umiejętności praktycznych. Wykazuje nienaganną postawę wobec współuczestników praktyki zawodowej.
na ocenę 5 (bardzo dobry)	Student posiada wiedzę teoretyczną na wysokim poziomie, opanował pełny zakres wiedzy treści programowych przedmiotów zawodowych. Student biegle i swobodnie posługuje się zdobytą wiedzą w rozwiązywaniu trudnych problemów teoretycznych i praktycznych. Student zna nowości z zakresu programu przedmiotów zawodowych i potrafi samodzielnie ją zastosować w nowych i trudnych sytuacjach. Swobodnie dokonuje oceny analizowanych zagadnień, poprawnie wyraża swoje opinie, prawidłowo używa odpowiednich argumentów. Student realizuje zadania praktyczne.

4. Przebieg kształcenia praktycznego – praktyki zawodowe

Lp	Semestr	Miejsce realizacji praktyki (pieczęć placówki)	Termin realizacji	Zaliczenie (ocena)/ data/ podpis opiekuna w placówce	Uwagi
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

5. Zaliczenie praktyki zawodowej

Semestralne zaliczenie praktyki zawodowej wg harmonogramu studiów						
Lp	**Rok studiów**	**Semestr**	**Wymiar godzin**	**Zaliczenie semestru (ocena)**	**Data**	**Pieczątka/podpis kierunkowego opiekuna praktyk**
1.	I	II - wakacyjna	270 (30h NK)			
2.	II	III	150 (30h NK)			

……
Miejsce realizacji praktyk zawodowych
(pieczątka)

6. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej po semestrze II (wakacyjna) *(odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)*

Symbole efektów uczenia się na kierunku	W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:	Data	Ocena	Podpis
w zakresie WIEDZY				
DI2P_W01	W pogłębionym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, jej złożone relacje i zależności z innymi naukami.			
DI2P_W02	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietetyki i innych nauk konieczną do wykonywania zawodu.			
DI2P_W03	Ma szczegółową wiedzę z zakresu najnowszych metod i technik prowadzenia badań (w tym metod statystycznych), pozwalającą na określanie problemów badawczych, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki. Rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia demografii i epidemiologii żywieniowej.			
DI2P_W04	W pogłębionym stopniu zna i rozumie procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka. Zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej oceniające stan zdrowia pacjenta.			
DI2P_W05	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zachowania człowieka oraz metody udzielania wsparcia psychologicznego w ramach pomocy dietetycznej.			
DI2P_W06	W pogłębionym stopniu zna zasady postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu zdrowia.			
DI2P_W07	W pogłębionym stopniu zna obowiązujące zalecenia żywieniowe i wie jak je wykorzystać do opracowania jadłospisów oraz zasad profilaktyki żywieniowej.			
DI2P_W08	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zagadnienia dotyczące żywności, jej produkcji i wykorzystywania w różnych dietach.			
DI2P_W09	Zna i rozumie uwarunkowania zdrowia człowieka, zagrożenia wynikające ze stylu życia i środowiska, w którym funkcjonuje oraz skuteczne metody interwencji			
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI				
DI2P_U01	Samodzielnie i w zespole przygotowuje prace badawcze z zakresu żywienia człowieka oparte na zasadach etyki i dobrej praktyki naukowej. Potrafi korzystać z naukowych baz danych i zaprezentować uzyskane wyniki.			

DI2P_U02	Potrafi poprawnie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz interpretować wyniki badań biochemicznych			
DI2P_U03	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i zaplanować żywienie w odniesieniu do wieku, aktywności fizycznej i stanu zdrowia pacjenta stosując odpowiednie metody dydaktyczne.			
DI2P_U04	Potrafi zaprojektować różnorodne metody i formy profilaktyki chorób dietozależnych. Promuje zdrowy styl życia oraz potrafi zadbać o zdrowie własne i innych.			
DI2P_U05	Potrafi zaplanować i modyfikować wybrane formy aktywności fizycznej jako metody uzupełniającej dietoterapię.			
DI2P_U06	Potrafi dokonać oceny: jakości żywności, warunków jej przechowywania, procesu produkcji potraw oraz omówić znaczenie składników dodatkowych w żywności.			
DI2P_U07	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji diet oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i/posiłków dietetycznych.			
DI2P_U08	Prawidłowo prowadzi dokumentację obowiązującą w zawodzie dietetyka oraz wynikającą z prowadzenia działalności gospodarczej zgodnie ze współczesna wiedzą w tym zakresie.			
DI2P_U09	Potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi w zawodzie dietetyka.			
DI2P_U10	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.			
DI2P_U11	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku obcym na poziomie biegłości B2+ z uwzględnieniem tematyki zawodowej.			
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH				
DI2P_K01	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz przestrzegania obowiązujących zasad, w tym bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy w odniesieniu do siebie samego, członków grupy i odbiorców usług.			
DI2P_K02	Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego w celu podnoszenia kompetencji zawodowych.			
DI2P_K03	Poprzez swoją postawę i podejmowane działania społeczne promuje zdrowie i aktywność fizyczną. Inspiruje inne osoby do naśladowania.			
DI2P_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej podczas pracy w zespole specjalistycznym oraz w pracy z pacjentem. Okazuje szacunek wobec innych osób.			

. . . . . .

podpis Opiekuna w placówce

……
Miejsce realizacji praktyk zawodowych
(pieczątka)

7. Szczegółowe efekty uczenia się dotyczące praktyki zawodowej realizowanej w semestrze III *(odznaczone kolorem efekty uczenia się do zrealizowania w danej praktyce)*

Symbole efektów uczenia się na kierunku	W wyniku realizacji praktyki zawodowej student potrafi:	Data	Ocena	Podpis
w zakresie WIEDZY				
DI2P_W01	W pogłębionym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, jej złożone relacje i zależności z innymi naukami.			
DI2P_W02	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietetyki i innych nauk konieczną do wykonywania zawodu.			
DI2P_W03	Ma szczegółową wiedzę z zakresu najnowszych metod i technik prowadzenia badań (w tym metod statystycznych), pozwalającą na określanie problemów badawczych, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki. Rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia demografii i epidemiologii żywieniowej.			
DI2P_W04	W pogłębionym stopniu zna i rozumie procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka. Zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej oceniające stan zdrowia pacjenta.			
DI2P_W05	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zachowania człowieka oraz metody udzielania wsparcia psychologicznego w ramach pomocy dietetycznej.			
DI2P_W06	W pogłębionym stopniu zna zasady postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu zdrowia.			
DI2P_W07	W pogłębionym stopniu zna obowiązujące zalecenia żywieniowe i wie jak je wykorzystać do opracowania jadłospisów oraz zasad profilaktyki żywieniowej.			
DI2P_W08	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zagadnienia dotyczące żywności, jej produkcji i wykorzystywania w różnych dietach.			
DI2P_W09	Zna i rozumie uwarunkowania zdrowia człowieka, zagrożenia wynikające ze stylu życia i środowiska, w którym funkcjonuje oraz skuteczne metody interwencji			
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI				
DI2P_U01	Samodzielnie i w zespole przygotowuje prace badawcze z zakresu żywienia człowieka oparte na zasadach etyki i dobrej praktyki naukowej. Potrafi korzystać z naukowych baz danych i zaprezentować uzyskane wyniki.			

DI2P_U02	Potrafi poprawnie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz interpretować wyniki badań biochemicznych			
DI2P_U03	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i zaplanować żywienie w odniesieniu do wieku, aktywności fizycznej i stanu zdrowia pacjenta stosując odpowiednie metody dydaktyczne.			
DI2P_U04	Potrafi zaprojektować różnorodne metody i formy profilaktyki chorób dietozależnych. Promuje zdrowy styl życia oraz potrafi zadbać o zdrowie własne i innych.			
DI2P_U05	Potrafi zaplanować i modyfikować wybrane formy aktywności fizycznej jako metody uzupełniającej dietoterapię.			
DI2P_U06	Potrafi dokonać oceny: jakości żywności, warunków jej przechowywania, procesu produkcji potraw oraz omówić znaczenie składników dodatkowych w żywności.			
DI2P_U07	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji diet oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i/posiłków dietetycznych.			
DI2P_U08	Prawidłowo prowadzi dokumentację obowiązującą w zawodzie dietetyka oraz wynikającą z prowadzenia działalności gospodarczej zgodnie ze współczesna wiedzą w tym zakresie.			
DI2P_U09	Potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi w zawodzie dietetyka.			
DI2P_U10	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.			
DI2P_U11	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku obcym na poziomie biegłości B2+ z uwzględnieniem tematyki zawodowej.			
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH				
DI2P_K01	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz przestrzegania obowiązujących zasad, w tym bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy w odniesieniu do siebie samego, członków grupy i odbiorców usług.			
DI2P_K02	Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego w celu podnoszenia kompetencji zawodowych.			
DI2P_K03	Poprzez swoją postawę i podejmowane działania społeczne promuje zdrowie i aktywność fizyczną. Inspiruje inne osoby do naśladowania.			
DI2P_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej podczas pracy w zespole specjalistycznym oraz w pracy z pacjentem. Okazuje szacunek wobec innych osób.			

……..……
podpis Opiekuna w placówce

8. Karta umiejętności praktycznych po semestrze II (wakacyjna) – realizowane w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii itp.

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce.				
2.	Zna wyposażenie techniczne zakładu (szpitala, oddziału oraz działu żywienia, zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki), poszczególne etapy produkcji posiłków i ich znaczenie.				
3.	Posiada umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.				
4.	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA).				
5.	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia.				
6.	Dokonuje właściwego doboru technik sporządzania potraw i posiłków stosowanych w żywieniu dietetycznym.				
7.	Umie dokonać podziału diet dla chorych w zależności od rodzaju choroby/wieku.				
8.	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej chorych i propagowania zasad racjonalnego żywienia.				
9.	Umie prowadzić dokumentację dotyczącą pacjentów, która obowiązuje w zawodzie dietetyka, wykorzystując dietetyczne programy komputerowe.				
10.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.				
11.	Wykazuje postawę aktywność i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.				

9. Karta umiejętności praktycznych w semestrze III – realizowana w poradni dietetycznej, endokrynologicznej, diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości.

Lp	Wykaz umiejętności praktycznych	Zaliczenie umiejętności praktycznych			
		Ocena	Data zaliczenia	Podpis	Poprawa
1.	Zna strukturę organizacyjną poradni oraz zna patomechanizm chorób, sposoby ich diagnozowania, leczenia, a także powikłania.				
2.	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji żywienia chorych w placówce.				
3.	Umie założyć i prowadzić elektroniczną dokumentację żywieniową pacjenta.				
4.	Umie rozpoznać wtórne i pierwotne zaburzenia endokrynologiczne występujące w otyłości i potrafi formować zalecenia dietoterapii.				
5.	Umie rozpoznać genetyczne czynniki otyłości i umiejętność przygotowania odpowiednich zleceń dotyczących żywieniowych i aktywności fizycznej.				
6.	Umie analizować badania laboratoryjne dla wybranych patofizjologii: autoimmunologiczne choroby zapalne, zaburzenia metabolizmu glukozy, dyslipidemia mieszana, hiperurykemia, zaburzenia funkcji wątroby, zaburzenia czynności pracy nerek oraz planować żywienie w tych przypadkach.				
7.	Potrafi dobierać surowce i produkty wykorzystywane do potraw dietetycznych.				
8.	Potrafi korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.				
9.	Potrafi wykonać badania oceny stanu odżywienia.				
10.	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.				
11.	Promuje zdrowy styl życia u pacjentów za pomocą różnych form edukacyjnych.				
12	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.				

10. Praktyki zawodowe realizowane za granicą

Miejsce odbywania praktyki zawodowej:
……
……
……
……

Zakres praktyki zawodowej:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Termin realizacji praktyki zawodowej: …….

Liczba zrealizowanych godzin: ……

Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Data …..…… ……..……..……

Podpis opiekuna praktyki/ koordynatora praktyk

Praktyki zawodowe realizowane za granicą

Miejsce odbywania praktyki zawodowej:
……
……
……
……

Zakres praktyki zawodowej:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Termin realizacji praktyki zawodowej: …….

Liczba zrealizowanych godzin: ……

Uwagi dotyczące przebiegu praktyki zawodowej, osiągnięć i postawy studenta:
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Data …..…… ……..……..……
Podpis opiekuna praktyki/ koordynatora praktyk

11. Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego

……...

……...

……..

……...

……...

……...

……...

……..

……..

……..

……

……

……

……

……

……

……

……

Uwagi o przebiegu kształcenia praktycznego

……...

……...

……..

……...

……...

……...

……...

……..

……..

……..

……

……

……

……

……

……

……

……