

DZIENNIK PRAKTYK

KIERUNEK

DIETETYKA

STUDIA STACJONARNE

ROK AKADEMICKI

Imię i nazwisko studenta.....

1. Nr albumu.....

2. Nr polisy ubezpieczeniowej.....

| | |
|---|---|
| IMIĘ, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE PODSTAW ŻYWIENIA CZŁOWIEKA |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w I semestrze, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | I |
| LICZBA GODZIN | S-30, N-30 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego dla wybranego przypadku. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze dla wybranego przypadku. | |
| Ocena żywienia z wykorzystaniem wywiadu 24 godzinnego. | |
| Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem bioimpedancji elektrycznej. | |
| Umiejętność interpretacji wyników pomiaru składu ciała. | |
| Umiejętność oceny i modyfikacji wybranego jadłospisu. | |
| Umiejętność oceny i oznaczania kaloryczności oraz wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych. | |
| OCENA KOŃCOWA (60% średniej z ocen powyższych umiejętności+40% oceny z studium przypadku): | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ORGANIZACJI PRACY DIETETYKA |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna semestrze II, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | II |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii. | |
| Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. | |
| Znajomość uwarunkowań ekonomiczno-prawnych tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym. | |
| Umiejętność prowadzenia dokumentacji dietetycznej. | |
| Umiejętność oceny funkcjonalności gabinetu dietetyka | |
| Umiejętność oceny jakości pracy w zawodzie dietetyka | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|---|---|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE EKONOMII I FINANSOWANIA W OCHRONIE ZDROWIA |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka wakacyjna po II semestrze, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | II |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność kodowania i ewidencji świadczeń zdrowotnych w lecznictwie stacjonarnym, ambulatoryjnym i POZ | |
| Umiejętność interpretowania i rozumienia szczegółowych reguł systemu JGP | |
| Umiejętność opracowywania analiz efektywności kosztowej | |
| Przygotowanie do prawidłowego prowadzenia dokumentacji medycznych w aspekcie rozliczeń, tworzenie sprawozdania z leczenia za pomocą kodów, kodowanie przyczyn świadczeń oraz wszystkich czynności, wykonywanych w trakcie jego udzielania, kodowanie chorób i procedur medycznych, skuteczne rozliczanie zrealizowanych świadczeń | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu organizacji i funkcjonowania systemu rozliczania i kodowania świadczeń zdrowotnych w praktyce | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | | |
|--|---|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI | |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka wakacyjna po semestrze II, w terminie..... | |
| SEMESTR ZAJĘĆ | II | |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 | |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | | |
| Ocena znajomości systemów gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności. | | |
| Ocena przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny żywności. | | |
| Ocena przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) . | | |
| Ocena przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP). | | |
| Umiejętność oceny jakości żywności i określania stopnia jej bezpieczeństwa. | | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu systemów gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności. | | |
| OCENA KOŃCOWA | | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|--|
| IMIĘ, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE PORADNICTWA DIETETYCZNEGO |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna semestrze III, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | III |
| LICZBA GODZIN | S-90, N-90 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Znajomość i przestrzeganie zasad zdrowego odżywiania i stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych. | |
| Umiejętność prowadzenia wywiadu żywieniowego i zdrowotnego w poradnictwie dietetycznym. | |
| Umiejętność konstruowania kwestionariusza do przeprowadzania wywiadu żywieniowego. | |
| Umiejętność planowania kompleksowej porady dietetycznej oraz scenariusza wizyty. | |
| Umiejętność organizacji poradnictwa żywieniowego indywidualnego i grupowego. | |
| Umiejętność planowania strategii żywieniowych i układania planów żywieniowych. | |
| Umiejętność analizy nawyków i zwyczajów żywieniowych, błędów żywieniowych na podstawie opisów przypadków. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów zdrowych i chorych. | |
| Umiejętność oceny informacji na opakowaniach spożywczych jako informacji o żywności. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu inicjowania, wdrażania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|---|---|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE TERAPII NADWAGI I OTYŁOŚCI |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna semestrze III, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | III |
| LICZBA GODZIN | S-90, N-90 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Ocena znajomości kryteriów rozpoznania nadwagi i otyłości. | |
| Ocena doboru metody oceny stanu odżywienia. | |
| Umiejętność oznaczania wskaźników wagowo-wzrostowych i badań antropometrycznych. | |
| Umiejętność identyfikacji i przyczyn występowania nadwagi i otyłości. Ocena typu otyłości. | |
| Umiejętność analizy nawyków i zwyczajów żywieniowych, błędów żywieniowych pacjenta z nadwagą i otyłością. | |
| Umiejętność identyfikacji zagrożeń zdrowotnych wynikających z nadwagi i otyłości. | |
| Umiejętność prowadzenie poradnictwa indywidualnego i grupowego dla pacjenta z nadwagą i otyłością. | |
| Umiejętność planowania jadłospisu ubogoenergetycznego. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów z nadwagą i otyłością. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu inicjowania i planowania terapii nadwagi i otyłości. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | | |
|---|--|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO | |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna semestrze IV, w terminie..... | |
| SEMESTR ZAJĘĆ | IV | |
| LICZBA GODZIN | S-90, N-90 | |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | | |
| Znajomość zasad organizacji żywienia typu otwartego i zamkniętego. | | |
| Umiejętność oceny funkcjonalności działów żywienia. | | |
| Umiejętność organizacji żywienia zbiorowego dla różnych grup populacyjnych. | | |
| Umiejętność oceny żywności i żywienia w aspekcie żywienia zbiorowego. | | |
| Umiejętność oceny i planowania żywienia zbiorowego dla pacjentów z uwzględnieniem stanu zdrowia. | | |
| Znajomość roli diety w planowaniu żywienia zbiorowego w celu poprawy zdrowia pacjentów. | | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu oceny i planowania żywienia zbiorowego dla ludzi zdrowych i chorych. | | |
| OCENA KOŃCOWA | | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA DZIECI |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze IV, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | IV |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oznaczania wskaźników wagowo-wzrostowych ocenie odżywienia dzieci. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego dla dzieci małych, w wieku szkolnym i adolescentów. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze dla dzieci małych, w wieku szkolnym i adolescentów. | |
| Umiejętność identyfikacji i oceny błędów żywieniowych dzieci i młodzieży. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla dzieci małych, w wieku szkolnym i adolescentów z wykorzystaniem norm żywienia. | |
| Umiejętność oceny jadłospisów w żywieniu indywidualnym i grupowym dzieci i młodzieży. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla dzieci w zdrowiu i chorobie. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia dzieci. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|---|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA LUDZI STARSZYCH |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka wakacyjna po semestrze IV, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | IV |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oceny stanu odżywienia ludzi starszych. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego dla ludzi starszych. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze dla ludzi starszych. | |
| Umiejętność identyfikacji i oceny błędów żywieniowych ludzi starszych. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla ludzi starszych z wykorzystaniem norm żywienia. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla ludzi starszych zdrowych i chorych. | |
| Umiejętność oceny jadłospisów w żywieniu indywidualnym i grupowym ludzi starszych. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych ludzi starszych w zdrowiu i chorobie. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia ludzi starszych. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|---|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE TECHNOLOGII POTRAW |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka wakacyjna po semestrze IV, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | IV |
| LICZBA GODZIN | S-120, N-120 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność stosowania zasad warunków sanitarno-higienicznych w produkcji żywności. | |
| Ocena znajomości procesów technologicznych stosowanych w produkcji, przygotowaniu i przechowywaniu surowców i potraw. | |
| Umiejętność oceny wpływu procesów technologicznych na jakość potraw. | |
| Ocena znajomości i stosowania procesów mechanicznych w produkcji potraw. | |
| Ocena znajomości i stosowania procesów termicznych w produkcji potraw. | |
| Ocena znajomości i stosowania odpowiednich procesów technologicznych w przetwórstwie potraw z produktów zbożowych, mleka, jaj, ryb, mięs, warzyw i owoców. | |
| Umiejętność obróbki wstępnej i właściwej surowców spożywczych. | |
| Umiejętność przygotowywania wybranych potraw. | |
| Ocena znajomości i stosowania technik ochrony żywności przez zepsuciem. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu technologii potraw. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | | |
|--|---|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE PROMOCJI ZDROWIA I EDUKACJI ZDROWOTNEJ | |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze V, w terminie..... | |
| SEMESTR ZAJĘĆ | V | |
| LICZBA GODZIN | S-120, N-120 | |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | | |
| Umiejętność identyfikacji zachowań zdrowotnych i rozpoznawania czynników ryzyka chorób wynikających z niewłaściwego stylu życia jednostek i społeczności lokalnych. | | |
| Umiejętność planowania, realizacji i ewaluacji siedliskowych działań promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej (zdrowe miasto, szkoła promująca zdrowie, zakład pracy promujący zdrowie, szpital promujący zdrowie) z wykorzystaniem odpowiedniego modelu promocji zdrowia i metod edukacji zdrowotnej. | | |
| Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej dla jednostki i społeczności lokalnej. | | |
| Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej dla pacjentów zdrowych i chorych. | | |
| Umiejętność prowadzenia edukacji terapeutycznej w celu zmiany stylu życia pacjenta na prozdrowotny. | | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej. | | |
| OCENA KOŃCOWA | | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|---|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA W CHOROBAH METABOLICZNYCH |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze VI, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | VI |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta. Znajomość kryteriów rozpoznania zespołu metabolicznego. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego pacjenta z niedożywieniem, otyłością, cukrzycą, hiperlipidemią, dną moczanową i osteoporozą. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów z niedożywieniem, otyłością, cukrzycą, hiperlipidemią, dną moczanową i osteoporozą. | |
| Umiejętność identyfikacji i oceny błędów żywieniowych ludzi ze zdiagnozowaną chorobą metaboliczną. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z zespołem metabolicznym. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z nieodżywieniem. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z nadwagą i otyłością. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z cukrzycą. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z zaburzeniami lipidowymi. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z dną moczanową. | |
| Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej dla pacjentów ze schorzeniami metabolicznymi i ich rodzin. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów z chorobami metabolicznymi | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia w chorobach metabolicznych. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | | |
|--|--|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE SPORCIE | |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze VI, w terminie..... | |
| SEMESTR ZAJĘĆ | VI | |
| LICZBA GODZIN | S-30, N-30 | |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | | |
| Znajomość udziału makroskładników odżywczych w różnych dyscyplinach sportowych. | | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego w różnych dyscyplinach sportowych. | | |
| Umiejętność manipulacji makroskładnikami odżywczymi w celu osiągnięcia elastyczności metabolicznej. | | |
| Umiejętność planowania żywienia sportowców w wybranych dyscyplinach sportowych. | | |
| Umiejętność prowadzenia edukacji z zakresu diety i stylu życia dla sportowców w różnym wieku. | | |
| Umiejętność Przygotowywania materiałów edukacyjnych dla osób aktywnych fizycznie. | | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia w różnych dyscyplinach sportowych. | | |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | | |
| Znajomość udziału makroskładników odżywczych w różnych dyscyplinach sportowych. | | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego w różnych dyscyplinach sportowych. | | |
| OCENA KOŃCOWA | | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|--|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA W CHOROBAH UKŁADU KRAŻENIA |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze VI, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | VI |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta z rozpoznaną chorobą układu krążenia. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego pacjenta z nadciśnieniem, chorobą niedokrwienną serca, zawałem, miażdżycą. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów z nadciśnieniem, chorobą niedokrwienną serca, zawałem, miażdżycą. | |
| Umiejętność identyfikacji i oceny błędów żywieniowych ludzi ze zdiagnozowaną chorobą układu krążenia. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z nadciśnieniem tętniczym. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z chorobą niedokrwienną serca. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta po zawale mięśnia sercowego. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z miażdżycą | |
| Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej dla pacjentów ze schorzeniami układu krążenia i ich rodzin. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów z chorobami układu krążenia | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia w chorobach układu krążenia. | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |

| | |
|---|--|
| IMIE, NAZWISKO STUDENTA | |
| PRZEDMIOT | PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA W CHOROBAH NEREK |
| RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN | Praktyka semestralna w semestrze VI, w terminie..... |
| SEMESTR ZAJĘĆ | VI |
| LICZBA GODZIN | S-60, N-60 |
| ZAKRES UMIEJĘTNOŚCI NIEZBĘDNYCH DO ZALICZENIA ZAJĘĆ (WYKONYWANYCH POD NADZOREM) | OCENA |
| Znajomość i przestrzeganie regulaminu i przepisów BHP w podmiocie leczniczym. | |
| Umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta z przewlekłą chorobą nerek. | |
| Umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta ze skrajną niewydolnością nerek, leczonego nerkozastępczo. | |
| Umiejętność oznaczania bilansu energetycznego pacjenta z chorobą nerek. | |
| Umiejętność oznaczania zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów z chorobą nerek. | |
| Umiejętność identyfikacji i oceny błędów żywieniowych pacjentów z przewlekłą chorobą nerek. | |
| Umiejętność planowania żywienia dla pacjenta z chorobą nerek | |
| Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej dla pacjentów z chorobami nerek i ich rodzin. | |
| Umiejętność przygotowywania pomocy dietetycznych i materiałów edukacyjnych dla pacjentów z chorobami nerek. | |
| Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu zasad żywienia w chorobach nerek | |
| OCENA KOŃCOWA | (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk) |