



Uniwersytet
Pomorski
w Słupsku

**Katedra Rehabilitacji
i Odnowy Biologicznej**

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 ŻYWNOSCI
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)

IMIE, 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 żywieniu.	
Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu inicjowania, wdrażania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego.	

OCENA KOŃCOWA	 (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk)
IMIĘ, 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 dietetyka 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)
--	--

IMIĘ, 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)
--	--

IMIĘ, NAZWISKO STUDENTA		
PRZEDMIOT	PRAKTYKA W ZAKRESIE ŻYWIENIA W CHOROBYCH 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 CHOROBYCH UKŁADU KRĄŻENIA
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 CHOROBYCH 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	

	<p>..... (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk)</p>
--	--

IMIE, NAZWISKO STUDENTA	
PRZEDMIOT	PRAKTYKA W ZAKRESIE PROGRAMÓW ZDROWOTNYCH I EDUKACJI TERAPEUTYCZNEJ
RODZAJ ZAJĘĆ, TERMIN	Praktyka semestralna 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.	
Analiza programów zdrowotnych realizowanych w Polsce. Umiejętność przygotowywania materiałów edukacyjnych dla pacjenta i jego rodziny.	
Umiejętność planowania i prowadzenia edukacji terapeutycznej dla jednostki i społeczności lokalnej.	
Umiejętność planowania, realizacja i ewaluacja programów zdrowotnych, promocja zdrowego stylu życia oraz zasad zdrowego odżywiania się.	
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)

IMIĘ, NAZWISKO STUDENTA	
PRZEDMIOT	PRAKTYKA W ZAKRESIE HIGIENY I TOKSYKOLOGII ŻYWNOŚCI
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.	
Ocena znajomości systemów gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności.	
Ocena przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny żywności i ocena jakości żywności i określenia stopnia jej bezpieczeństwa.	
Ocena przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP).	
Identyfikacja i ocena ryzyka w odniesieniu do substancji toksycznych powstających podczas przechowywania i przetwarzania żywności.	
Umiejętność oceny jakości żywności i określania stopnia jej bezpieczeństwa, oraz zanieczyszczenia chemiczne, biologiczne i fizyczne żywności.	
Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu systemów gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności.	
OCENA KOŃCOWA (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk)

IMIE, NAZWISKO STUDENTA	
PRZEDMIOT	PRAKTYKA W ZAKRESIE PRZEMYSŁOWEJ PRODUKCJI POTRAW
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.	
Organizacja i nadzór w zakresie przemysłowej produkcji produktów spożywczych i potraw.	
Rola dietetyka w przemysłowej produkcji produktów i potraw.	
Układanie receptur.	
Ocena jakości w przemysłowej produkcji produktów spożywczych i potraw.	
Ocena i planowanie żywienia w zależności od jednostki chorobowej, stanu zdrowia, wieku pacjenta.	
Zagrożenia i ich źródła w produkcji przemysłowej produktów spożywczych i potraw.	
Ocena postawy studenta do pogłębiania wiedzy z zakresu oceny i planowania żywienia dla ludzi zdrowych i chorych.	
OCENA KOŃCOWA (data, podpis i pieczęć opiekuna praktyk)