

**UNIWERSYTET MIKOŁAJA KOPERNIKA W TORUNIU**  
**Collegium Medicum im. Ludwika Rydygiera**  
**w Bydgoszczy**

**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**

**KIERUNEK: DIETETYKA**

**- studia I stopnia (stacjonarne i niestacjonarne)**

**DZIENNIK PRAKTYK STUDENCKICH**

**Imię i nazwisko studenta .....**

**Nr albumu .....**

## CELE I ZADANIA PRAKTYK

Praktyki zawodowe są ważnym elementem kształcenia studentów. Celem praktyk zawodowych jest przygotowanie studenta kierunku Dietetyka do realizacji zadań zawodowych zgodnie z wymogami standardu kształcenia. Łącznie 540 godzin praktyk zawodowych student będzie realizował w określonych jednostkach czasowych od I do VI semestru. Praktyki będą się odbywały w jednostkach spełniających wymogi kadrowe i sprzętowe do prowadzenia praktyk, tj. m.in. w szpitalnych działach żywienia, sanatoriach i innych placówkach ochrony zdrowia, w zakładach świadczących usługi hotelarskie, restauracjach i innych jednostkach żywienia zbiorowego.

## ORGANIZACJA PRAKTYK

- ✓ Uczelnia umożliwia studentowi odbycie praktyki zawodowej zgodnie z programem studiów.
- ✓ Łączny czas trwania praktyk: Studia I stopnia: 540 godzin (17,5 ECTS)

|                                                                         |    |     |
|-------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1. Praktyka w szpitalu                                                  | 60 | 2   |
| 2. Praktyka z technologii potraw                                        | 60 | 2   |
| 3. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu         | 90 | 2,5 |
| 4. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych | 90 | 3   |
| 5. Praktyka w szpitalu dziecięcym                                       | 90 | 3   |
| 6. Praktyka w szpitalu dla dorosłych                                    | 90 | 3   |
| 7. Praktyka w domu opieki społecznej                                    | 60 | 2   |

- ✓ Student zgłasza się do odbycia praktyki z aktualną książeczką badań sanitarnych oraz zaświadczeniem lekarskim, stosownie do wymogów przepisów medycyny pracy.
- ✓ Na praktykach obowiązuje regulamin BHP danej jednostki.
- ✓ Student winien posiadać aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków na czas odbywania praktyki.
- ✓ Wpis do dziennika praktyk dokonuje osoba odpowiedzialna za praktyki po zrealizowaniu wszystkich regulaminowych zadań, wszelkie wątpliwości należy zgłaszać do koordynatora praktyk.
- ✓ W razie zagubienia dziennika praktyk student jest zobowiązany do uzupełnienia wszystkich wpisów w duplikacie.
- ✓ Ostatecznego zaliczenia praktyk dokonuje w dzienniku praktyk koordynator praktyk po zatwierdzeniu przez kierownika ( opiekuna) praktyk.

## INDYWIDUALNA ORGANIZACJA PRAKTYK

- ✓ Po uzyskaniu zgody Dziekana student może odbywać praktykę w placówce, która zawarła umowę na realizację świadczeń o profilu zgodnym z zakresem praktyki i ma możliwości zrealizowania programu praktyki. Student zobowiązany jest do przedłożenia Dziekanowi pisemnego potwierdzenia przyjęcia studenta na praktykę, wydanego przez kierownika danej placówki.

**Zapoznała/em się z regulaminem praktyki:** .....  
(podpis studenta)

**ROK I**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>PRAKTYKA W SZPITALU</b>                                                                                                      |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>.....</p> <p>( pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana )</p>                                               |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | po II semestrze (praktyka wakacyjna)                                                                                            |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60                                                                                                                              |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>DATA</b>                                                                                                                     | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie się z funkcjonowaniem kuchni ogólnej i działu żywienia w szpitalu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |               |  |
| 2. Zapoznanie się ze specyfiką wybranych oddziałów i organizacją pracy na tych oddziałach zwracając szczególną uwagę na aspekt żywieniowy. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uczestniczenie w wizytach lekarskich.</li> <li>- Zapoznanie się z pacjentami i ich jednostkami chorobowymi.</li> <li>- Nabywanie umiejętności analizowania kart gorączkowych.</li> <li>- Nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pacjencie poprzez:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmowę;</li> <li>- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego;</li> <li>- obserwowanie;</li> <li>- analizę dokumentacji medycznej;</li> <li>- wykonanie, np.: pomiarów antropometrycznych.</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                   |                                                                                                                                 |               |  |
| 3. Umiejętność udzielania podstawowych porad dietetycznych pacjentom przebywającym w szpitalu oraz pacjentom opuszczającym szpital.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |               |  |
| 4. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                 |               |  |
| K_U01 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.<br>K_U02 Potrafi udzielić porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej.<br>K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.<br>K_U14 Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.<br><br>K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.<br>K_K03 Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.<br>K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej. |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p> |               |  |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....  
.....  
Uwagi o przebiegu praktyki  
.....  
.....  
.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy

**ROK I**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                        |               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PRAKTYKA Z TECHNOLOGII POTRAW</b>                                   |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | .....<br>( pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana ) |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | po II semestrze (praktyka wakacyjna)                                   |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 60                                                                     |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>DATA</b>                                                            | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie się z analizowanym zakładem gastronomicznym, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.                                                                                                                                                                                         |                                                                        |               |  |
| 2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu gastronomicznego wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonowania rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznania się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu gastronomicznego przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń. |                                                                        |               |  |
| 3. Zapoznanie się z podstawowymi surowcami stosowanymi w gastronomii, warunkami ich przechowywania i magazynowania z uwzględnieniem ilości i rodzajów pomieszczeń magazynowych.                                                                                                                                                                                                                        |                                                                        |               |  |
| 4. Zapoznanie się ze sposobami przeprowadzania obróbki wstępnej surowców oraz jej wpływem na ubytki składników odżywczych. Umiejętność wskazania sposobów umożliwiających minimalizację tych strat.                                                                                                                                                                                                    |                                                                        |               |  |
| 5. Zapoznanie z obróbką cieplną stosowaną w technologii potraw oraz jej wpływem na żywność (zmiany zachodzące w składnikach żywności). Zapoznanie się z klasycznymi oraz nowoczesnymi metodami obróbki cieplnej.                                                                                                                                                                                       |                                                                        |               |  |
| 6. Zapoznanie się z wpływem różnych metod obróbki wstępnej mięsa na jakość i wydajność potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                        |               |  |
| 7. Zapoznanie się ze sposobami prowadzenia obróbki hydrotermicznej, celem uszlachetnienia nasion roślin strączkowych oraz różnego zastosowania w sporządzaniu potraw.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                        |               |  |
| 8. Zapoznanie się z przyprawami i ich rolą w technologii kulinarnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |               |  |
| 9. Zapoznanie się z możliwościami zmiany barwy warzyw i owoców podczas przygotowywania potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                        |               |  |
| 10. Zapoznanie się z możliwościami wykorzystania jaj w technologii gastronomicznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                        |               |  |
| 11. Zapoznanie się z dodatnimi i ujemnymi skutkami procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw i wpływem przechowywania surowców, produktów na zmiany w biodostępności składników mineralnych i witamin oraz strawności i wartości odżywczej białka, węglowodanów i tłuszczów.                                                                                                          |                                                                        |               |  |

| EFEKTY KSZTAŁCENIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>K_U12 Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych.</p> <p>K_U13 Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.</p> <p>K_U14 Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.</p> <p>K_U17 Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.</p> <p>K_U20 Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowywania żywności oraz technologii przygotowywania potraw.</p> <p>K_U21 Potrafi dokonać oceny jakości i bezpieczeństwa żywności.</p> <p>K_K03 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.</p> |                                                                                                                                 |
| DATA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p> |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

**ROK II**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ I DZIALE ŻYWIENIA W SZPITALU</b>               |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>.....</p> <p>( pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana )</p> |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | po IV semestrze (praktyka wakacyjna)                                              |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 90                                                                                |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>DATA</b>                                                                       | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie się z analizowanym zakładem, zasadami funkcjonowania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie budynku oraz rozmieszczenia pomieszczeń, aktualnych problemów.                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |               |  |
| 2. Przygotowanie szkicu zakładu oraz sporządzenie protokołu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu wg schematu przyjętego przez SANEPID. Ocena funkcjonowania rozmieszczenia pomieszczeń oraz zapoznania się z formularzami i przepisami prawnymi obowiązującymi przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej zakładu przez SANEPID. Sformułowanie zaleceń.                         |                                                                                   |               |  |
| 3. Zapoznanie się z metodami jakościowymi i ilościowymi stosowanymi w ocenie żywienia w zakładach zbiorowego żywienia prowadzonych przez SANEPID. Ocena jadłospisu dekadowego metodami jakościowymi i ilościowymi (wartości odżywczej, zgodności z normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi) oraz sformułowanie zaleceń.                                                            |                                                                                   |               |  |
| 4. Zaplanowanie jadłospisu dekadowego dla zakładu. Przygotowanie asygnat kuchennych jednodniowych. Zapoznanie się z metodami dostawy produktów spożywczych potrzebnych do wykonania zaplanowanego jadłospisu bezpośrednio do kuchni. Zapoznanie się z jadłospisami dla diet indywidualnych (zgłaszanych z poszczególnych oddziałów) i ocenianie ich pod względem wartości odżywczej i kosztu |                                                                                   |               |  |
| 5. Opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego oraz jadłospisów indywidualnych. Poznanie metod zabezpieczenia zaplecza kuchennego oraz pracy magazynu.                                                                                                                                                     |                                                                                   |               |  |
| 6. Zapoznanie się z ekonomicznymi warunkami realizacji jadłospisów. Przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisu wg cen aktualnych i stawki żywieniowej. Nabycie umiejętności planowania jadłospisu zgodnego z aktualną stawką żywieniową.                                                                                                                                                    |                                                                                   |               |  |
| 7. Zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia. Przygotowanie zakresu czynności służbowych dla 3 stanowisk pracy w dziale żywienia (kierownika kuchni, kucharza, pomocy kuchennej). Opracowanie schematu zakresu czynności służbowych. Zapoznanie się ze sporządzaniem i wypełnianiem dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem.     |                                                                                   |               |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 8. Zapoznanie się z funkcjonowaniem poradni dietetycznej, tzn.:<br>- przyjmowaniem pacjentów (ze zleceniem lekarskim), zakładaniem kartotek, przeprowadzaniem wywiadów żywieniowych;<br>- ustalaniem zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na składniki mineralne i witaminy;<br>- udzielaniem porad żywieniowych różnymi metodami (z wykorzystaniem odpowiednich środków dydaktycznych);<br>- przygotowaniem produktów lub potraw do pokazu żywieniowego i degustacji;<br>- opracowaniem indywidualnych kart dietetycznych, przykładowych jadłospisów i przepisów potraw dietetycznych oraz objaśnieniem ich pacjentowi.                                                                                           |                                                                                                                      |  |
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                      |  |
| K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.<br>K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.<br>K_U11 Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.<br>K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych.<br>K_U22 Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji.<br><br>K_K02 Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.<br>K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej. |                                                                                                                      |  |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | .....<br>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana) |  |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)



|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                          | <b>PRAKTYKA W PORADNI CHOROÓB UKŁADU POKARMOWEGO I CHOROÓB METABOLICZNYCH</b>     |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                         | <p>.....</p> <p>( pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana )</p> |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                             | V i VI semestr (praktyka śródroczna)                                              |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                             | 90                                                                                |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                         | <b>DATA</b>                                                                       | <b>PODPIS</b> |  |
| <b>ŻYWIENIE DIETETYCZNE W CHOROBAH UKŁADU POKARMOWEGO</b>                                                                                                                                       |                                                                                   |               |  |
| 1. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach jamy ustnej i przełyku. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                      |                                                                                   |               |  |
| 2. Zapoznanie z zasadami planowania diet w nieżytach żołądka. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                   |                                                                                   |               |  |
| 3. Zapoznanie z zasadami żywienia w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                     |                                                                                   |               |  |
| 4. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach jelita cienkiego i grubego. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.              |                                                                                   |               |  |
| 5. Zapoznanie z zasadami żywienia w chorobach miększu wątroby. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                |                                                                                   |               |  |
| 6. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów. |                                                                                   |               |  |
| 7. Zapoznanie z zasadami żywienia w kamicy żółciowej. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                         |                                                                                   |               |  |
| 8. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zapaleniu trzustki. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                |                                                                                   |               |  |
| <b>ŻYWIENIE DIETETYCZNE W CHOROBAH METABOLICZNYCH</b>                                                                                                                                           |                                                                                   |               |  |
| 9. Zapoznanie z zasadami żywienia w cukrzycy dorosłych. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                       |                                                                                   |               |  |
| 10. Zapoznanie z zasadami planowania diet niskoenergetycznych, jako modyfikacji żywienia podstawowego oraz ograniczeniami w doborze produktów spożywczych. Układanie jadłospisów.               |                                                                                   |               |  |
| 11. Zapoznanie z przyczynami wychudzenia, objawami, zaleceniami żywieniowymi. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                     |                                                                                   |               |  |
| 12. Zapoznanie z zasadami żywienia w diecie moczanowej. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                       |                                                                                   |               |  |
| 13. Zapoznanie z zasadami planowania diet w hiperlipidemiach. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystywania produktów w żywieniu. Układanie jadłospisów.                                 |                                                                                   |               |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                 |
| <p>K_U07 Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.</p> <p>K_U08 Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.</p> <p>K_U19 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.</p> <p>K_U23 Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.</p> <p>K_K05 Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.</p> <p>K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p> <p>K_K07 Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.</p> |                                                                                                                                 |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p> |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

### ROK III

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                 |               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIĘCYM<br/>(oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej)</b>                                      |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>.....</p> <p>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)</p>                                                 |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | V i VI semestr (praktyka śródroczna)                                                                                            |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 90                                                                                                                              |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>DATA</b>                                                                                                                     | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie z przyczynami alergii pokarmowej, objawami, zaleceniami żywieniowymi. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 |               |  |
| 2. Zapoznanie z zasadami planowania diet w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 |               |  |
| 3. Zapoznanie z zasadami żywienia w mukowiscydozie. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 |               |  |
| 4. Zapoznanie z zasadami planowania diet w fenyloketonurii. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 |               |  |
| 5. Zapoznanie z zasadami żywienia w niedokrwistości. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                 |               |  |
| 6. Zapoznanie z zasadami planowania diet w oparzeniach. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |               |  |
| 7. Zapoznanie z zasadami żywienia w nerczycy. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                 |               |  |
| 8. Umiejętność udzielania porad dietetycznych rodzicom dzieci przebywających w szpitalu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |               |  |
| 9. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród małych pacjentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                 |               |  |
| <p>K_U26 Posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń.</p> <p>K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.</p> <p>K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.</p> <p>K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.</p> <p>K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych.</p> <p>K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p> <p>K_K08 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.</p> |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p> |               |  |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....  
.....  
.....  
Uwagi o przebiegu praktyki  
.....  
.....  
.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

### ROK III

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                 |               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>PRAKTYKA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH<br/>(oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia)</b>                                        |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>.....</p> <p>( pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana )</p>                                               |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | V i VI semestr (praktyka śródroczna)                                                                                            |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 90                                                                                                                              |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>DATA</b>                                                                                                                     | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie z zasadami planowania diet w chorobach układu moczowego i układu krążenia. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów. Układanie jadłospisów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 |               |  |
| 2. Postępowanie dietetyczne po resekcji pęcherzyka żółciowego (metodą tradycyjną i laparoskopową), po resekcji żołądka. Zalecenia żywieniowe w zespołach poresekcyjnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |               |  |
| 3. Zapoznanie z zasadami żywienia pozajelitowego i drogą przewodu pokarmowego – enteralnego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |               |  |
| 4. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przebywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                 |               |  |
| 5. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |               |  |
| <p>K_U05 Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.</p> <p>K_U06 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.</p> <p>K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.</p> <p>K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych.</p> <p>K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p> <p>K_K03 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.</p> <p>K_K06 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</p> |                                                                                                                                 |               |  |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>.....</p> <p>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana)</p> |               |  |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....  
.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)

**ROK III**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <b>ZAKRES PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>PRAKTYKA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ</b>                                                                             |               |  |
| <b>MIEJSCE PRAKTYKI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | .....<br>(pieczęć jednostki, w której praktyka została zrealizowana)                                                 |               |  |
| <b>CZAS TRWANIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | V i VI semestr (praktyka śródroczna)                                                                                 |               |  |
| <b>IŁOŚĆ GODZIN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60                                                                                                                   |               |  |
| <b>ZAKRES CZYNNOŚCI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>DATA</b>                                                                                                          | <b>PODPIS</b> |  |
| 1. Zapoznanie z pensjonariuszami i ich jednostkami chorobowymi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |               |  |
| 2. Nabywanie umiejętności gromadzenia danych o pensjonariuszu poprzez:<br>- rozmowę;<br>- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego;<br>- obserwowanie;<br>- analizę dokumentacji medycznej;<br>- wykonania, np.: pomiarów antropometrycznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                      |               |  |
| 3. Umiejętność udzielania porad dietetycznych pensjonariuszom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                      |               |  |
| 4. Nabywanie umiejętności szerzenia profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                      |               |  |
| <b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                      |               |  |
| K_U03 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.<br>K_U10 Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.<br>K_U24 Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.<br>K_U18 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych.<br><br>K_K01 Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.<br>K_K04 Przestrzega zasad etyki zawodowej.<br>K_K09 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. |                                                                                                                      |               |  |
| <b>DATA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | .....<br>(podpis i pieczęć imienna opiekuna praktyki z jednostki organizacyjnej, w której praktyka była realizowana) |               |  |

Opinia na temat wiadomości, umiejętności, postawy studenta

.....

.....

.....

.....

.....

Uwagi o przebiegu praktyki

.....

.....

.....

**Praktyki zatwierdził:**

.....  
( data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna koordynatora praktyk – CM w Bydgoszczy)