



Załącznik nr 07b do Regulaminu uczestnictwa w projekcie

PROGRAM STAŻU

A. wyciąg z programu studiów dla kierunku – Dietetyka , I stopień (lic)

WIEDZA ZAWODOWA (WZ)
<i>Zna i rozumie mechanizmy wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, istotnych dla nauki o żywieniu człowieka</i>
<i>Zna i rozumie budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek i narządów, z ukierunkowaniem na wybrane układy</i>
<i>Zna i rozumie molekularne i komórkowe mechanizmy funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązania między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia oraz najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób</i>
<i>Zna i rozumie zasady dziedziczenia i mechanizmy warunkowania cech fenotypowych człowieka</i>
<i>Zna i rozumie budowę, metabolizm i systematykę mikroorganizmów, ich patogenność i znaczenie w produkcji i przetwórstwie żywności oraz efekty ich oddziaływania na organizm człowieka</i>
<i>Zna i rozumie fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych</i>
<i>Zna i rozumie procesy chemiczne zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, główne zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności oraz procesy technologiczne służące utrwaleniu i przetwarzaniu żywności z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości</i>
<i>Zna i rozumie skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, ich wartość energetyczną, składniki odżywcze i nieodżywcze składniki biologicznie aktywne - ich przemiany oraz rolę w organizmie i zapotrzebowanie, a także potencjał prozdrowotny surowców i produktów żywnościowych</i>
<i>Zna i rozumie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych</i>
<i>Zna i rozumie mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności</i>
<i>Zna i rozumie potencjalny związek wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz zasady i metody dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia</i>
<i>Zna i rozumie psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych</i>
<i>Zna i rozumie zasady marketingu oraz administrowania i zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej</i>
<i>Zna i rozumie wybrane aspekty prawa, w szczególności w zakresie prawa żywnościowego i własności intelektualnej oraz etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka</i>
UMIĘTNOŚCI ZAWODOWE (UZ)
<i>Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, w tym wiedzę o mechanizmach oddziaływania składników żywności na funkcjonowanie organizmu oraz o ich znaczeniu w patogenezie i przebiegu schorzeń żywieniowozależnych</i>
<i>Potrafi przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi w zależności od jego stanu psychofizycznego ustalonego na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych</i>
<i>Potrafi identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, socjologicznych i środowiskowych na preferencje żywieniowe ludzi</i>
<i>Potrafi zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne w powiązaniu z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym i żywieniem</i>
<i>Potrafi w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia, stanu odżywienia, stanu zdrowia i trybu życia, ustalać priorytety dla planowania żywienia i zmian stylu życia oraz określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze</i>
<i>Potrafi określać wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych</i>
<i>Potrafi układać jadłospisy dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych oraz dokonywać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw</i>
<i>Potrafi prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej</i>
<i>Potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne i programy komputerowe w przetwarzaniu danych w procesie dietoterapii, układania jadłospisów oraz ochrony zdrowia</i>
<i>Potrafi opracowywać materiały edukacyjne i informacyjne, pisemne i ustne, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych</i>
<i>Potrafi udzielać pierwszej pomocy oraz w stanach zagrożenia życia</i>
<i>Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego - komunikować się w tym języku i korzystać z obcojęzycznego piśmiennictwa naukowego i branżowego</i>
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (KS)
<i>Jest gotów/owa do uświadomienia sobie własnych ograniczeń, zwrócenia się w celu konsultacji do innych specjalistów oraz stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy i umiejętności, w szczególności w zakresie zaleceń żywnościowych i obowiązujących norm</i>
<i>Jest gotów/owa do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta do uzyskania informacji o wdrażanym postępowaniu dietetycznym i jego możliwych następstwach i ograniczeniach oraz do zachowania tajemnicy zawodowej</i>
<i>Jest gotów/owa do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wykonywaną pracę, w tym za usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej i produkcji żywności wysokiej jakości</i>
<i>Jest gotów/owa do wzięcia odpowiedzialności za działania własne i do właściwego organizowania pracy własnej</i>
<i>Jest gotów/owa do zaangażowania się w organizację i realizację przedsięwzięć z zakresu edukacji i profilaktyki żywieniowej na rzecz środowiska społecznego</i>
<i>Jest gotów/owa do kreowania swojej postawy w życiu zawodowym i prywatnym pozytywnego wizerunku wykonywanego zawodu</i>





B. dane Studenta/ki, Pracodawcy, Opiekuna stażu

IMIĘ I NAZWISKO STUDENTA/KI	
NAZWA PRACODAWCY	
MIEJSCE REALIZACJI STAŻU	<i>(adres siedziby / oddziału instytucji lub przedsiębiorstwa w którym odbywa się staż)</i>
WYZNACZONY OPIEKUN STAŻU	<i>(imię i nazwisko opiekuna, zajmowane stanowisko)</i>
DANE KONTAKTOWE OPIEKUNA STAŻU	<i>(telefon kontaktowy i adres e-mail)</i>

C. Informacje o stażu

TERMIN REALIZACJI STAŻU ¹	OD:	<i>dd-mm-rrrr</i>
	DO:	<i>dd-mm-rrrr</i>
ROZKŁAD CZASU PRACY	Planowane godziny pracy:	
	Przewidywana liczba godzin stażu dziennie ² :	
	Dni tygodnia, w których realizowany jest staż:	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN STAŻU	240 godzin	
NAZWA STANOWISKA STUDENTA/KI		
ZAKRES ZADAŃ WYKONYWANYCH NA STAŻU		

¹ Student/ka musi zrealizować 240-godzinny staż w okresie od 6 do 12 tygodni z zachowaniem obowiązku realizacji minimum 20 godzin tygodniowo w każdym tygodniu obecności na stażu.

² maksymalnie 8 godzin dziennie; jeżeli specyfika stanowiska pracy wymaga, by Student/ka pracował/a więcej niż 8 godzin dziennie, bądź w weekendy, bądź w godzinach nocnych, należy uzasadnić taką potrzebę w miejscu na Uwagi.





WIEDZA ZAWODOWA WYMAGANA PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. WZ)</i>	
UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. UZ)</i>	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE WYMAGANE PODCZAS STAŻU (zakres na podstawie <i>Programu studiów dla kierunku – w części A dot. KS)</i>	
CZY PRZED ROZPOCZĘCIEM STAŻU KONIECZNE JEST ZLECENIE BADAŃ LEKARSKICH? <i>(Proszę zaznaczyć właściwe X i wpisać zakres badań, jakie są wymagane dla stanowiska – jeśli dotyczy).</i> UWAGA - jeśli badania są wymagane – informacja musi trafić do Biura Projektu na minimum 14 dni przed planowanym rozpoczęciem stażu.	
NIE <input type="checkbox"/>	TAK <input type="checkbox"/>
Jeśli TAK – proszę wpisać zakres ³ :	
MIEJSCE NA UWAGI <i>(należy wypełnić jeśli np.:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>pracodawca przewiduje nietypowy rozkład czasu pracy na stażu (ilość przepracowanych godzin dziennie będzie większa niż 8, zadania stażowe będą realizowane w weekendy, itp.),</i> ▪ <i>pracodawca dopuszcza w realizacji stażu wykorzystanie form pracy zdalnej)</i> 	

PODPIS UCZESTNIKA/CZKI
PROJEKTU

PODPIS I PIECZĘĆ REALIZATORA
STAŻU (PRACODAWCA)

PODPIS I PIECZĘĆ ORGANIZATORA
STAŻU (UCZELNIA)

³ np. praca przy komputerze powyżej 4 godzin dziennie, oznacza, że prócz badań wstępnych niezbędna jest konsultacja okulistyczna.

