………………………………………………………………….

Imię i nazwisko Stażysty

**PROGRAM STAŻU**

1. Nazwa zawodu/stanowiska odbywania stażu:
2. Rodzaj uzyskiwanych kwalifikacji lub umiejętności zawodowych: praktyczne
3. Termin stażu:
4. Dane Opiekuna Stażysty:

Imię i nazwisko:

Stanowisko w zakładzie pracy………………………………………….

|  |  |
| --- | --- |
| **Kierunkowe efekty kształcenia** | **Zakres zadań i czynności** |
| **Wiedza podstawowa i kierunkowa** | |
| 1. Zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartość w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.  2. Zna i rozumie mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka. | 1. Dokonuje doboru surowców do potraw wykorzystywanych w dietoterapii, planuje i uwzględnia aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania.  2. Analizuje, rozpoznaje i adekwatnie rozwiązuje problemy żywieniowe pacjenta. |
| **Umiejętności** | |
| 1. Zna i rozpoznaje problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz potrafi stosownie je dokumentować.  2. Zna działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji. | 1. Podejmuje się prowadzenia edukacji pacjenta w kierunku profilaktyki prozdrowotnej w zakresie żywienia.  2. Prowadzi dokumentację czynności związanych z oceną stanu zdrowia pacjenta i wprowadzeniem modyfikacji w sposobie jego żywienia. |
| **Kompetencje społeczne** | |
| 1. W trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.  2. Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie. | 1. Dostrzegając własne ograniczenia rozumie  konieczności konsultowania problemów  z doświadczonym specjalistą.  2. Adekwatnie formułuje opinie wynikające  z działalności zawodowej dotyczące pacjenta  ponosząc za nie odpowiedzialność. |