Διάγραμμα Μαθήματος

Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Πιστωτικές Μονάδες ECTS
NUTR-496P	Πρακτική Άσκηση	6
Προαπαιτούμενα	**Τμήμα**	**Εξάμηνο**
Κανένα	Επιστημών Ζωής και Υγείας	Χειμερινό
Κατηγορία Μαθήματος	**Γνωστικό Πεδίο**	**Γλώσσα Διδασκαλίας**
Υποχρεωτικό	Διατροφή/Διαιτολογία	Ελληνικά / Αγγλικά
Επίπεδο Σπουδών	**Διδάσκων**	**Έτος Σπουδών**
1ος Κύκλος	Δρ Ελένη Π Ανδρέου	4ος
Τρόπος Διδασκαλίας	**Πρακτική Άσκηση**	**Συναπαιτούμενα**
Πρόσωπο με πρόσωπο	254 ώρες	Κανένα

Στόχοι Μαθήματος:

Οι βασικοί στόχοι του μαθήματος είναι:

• Αναπτύξουν κατανόηση του ρόλου του διαιτολόγου με ιδιαίτερη έμφαση στο να αρχίζουν να συγκεντρώνουν και να ερμηνεύουν τις βασικές πληροφορίες που σχετίζονται με τον ασθενή.
• Ενσωμάτωση της θεωρητική εκπαίδευσης σχετικά με τη μικροβιολογία και την τροφοδοσία στο πλαίσιο της υγειονομικής περίθαλψης.
• Επισκόπηση του ρόλου και των επιπτώσεων της επικοινωνίας μεταξύ των επαγγελματιών υγείας, των ασθενών και των συγγενών τους
• Καθιέρωση των βασικών ηθικών εννοιών του απορρήτου, της αποκάλυψης της αλήθειας και της αυτονομίας
• Επίδειξη της ρητής σύνδεσης μεταξύ ηθικής πρακτική και αποτελεσματικής επικοινωνίας
• Περιγραφή μερικών από τα προβλήματα στην επικοινωνία μεταξύ των επαγγελματιών του τομέα της υγείας, των ασθενών και των συγγενών

Μαθησιακά Αποτελέσματα:

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

- Την οργάνωση και τη δομή του χώρου εργασίας και το ρόλο του διαιτολόγου σε μια ομάδα επαγγελματιών υγείας ή άλλων ρυθμίσεων της υγειονομικής περίθαλψης.
- Την εφαρμογή των αρχών της μικροβιολογίας στην κλινική, την παρασκευή τροφίμων

και τις ρυθμίσεις/ κανόνες της υπηρεσίας τροφίμων.

- Πρακτικές και θεωρητικές πτυχές της εστίασης στις ρυθμίσεις που έχουν αντίκτυπο στη διατροφική πρόσληψη και την ευημερία της υγειονομικής περίθαλψης.
- Την ανάπτυξη κατάλληλων αλληλεπιδράσεων με τους ασθενείς που αποδεικνύουν την ικανότητα να σέβονται τα δικαιώματα, την αξιοπρέπεια και την προσωπικότητά τους, σύμφωνα με τα κατάλληλα πρότυπα.
- Τη λήψη πληροφοριών σχετιζόμενων με τον ασθενή, συμπεριλαμβανομένων των κοινωνικών, το ιατρικό ιστορικό, την ιατρική διάγνωση, την ανθρωπομετρία, τη βιοχημεία και φάρμακα με συνταγή γιατρού από μια ποικιλία πηγών και να παρέχουν μια βασική ερμηνεία αυτών.
- Τον τρόπο που γίνεται η καταγραφή ενός αξιόπιστου διατροφικού ιστορικού από τους ασθενείς και να χρησιμοποιούν αυτό για να προσδιορίζουν τη διατροφική επάρκεια της πρόσληψης τους

Περιεχόμενο Μαθήματος:

Οι μαθητές θα υποστηριχθούν στην επίτευξη των μαθησιακών αποτελεσμάτων μέσω μιας σειράς δραστηριοτήτων που όλοι οι πάροχοι θα διευκολύνουν την πρακτική άσκηση. Αυτές θα περιλαμβάνουν: "Τρόπους για επικοινωνία με τους ασθενείς και ανάπτυξη κατάλληλων αλληλεπιδράσεων" "Μεθόδους λήψης διατροφικού ιστορικού και ανάλυση των τροφίμων και του διατροφικού περιεχόμενου" "Λήψη πληροφοριών σχετιζόμενων με τον ασθενή και παροχή βασικής ερμηνείας" "Εξερεύνηση της εφαρμογής της μικροβιολογίας σε κλινικό περιβάλλον, π.χ. Έλεγχος της πολιτικής για την υγιεινή" "Εξερεύνηση της εφαρμογής της μικροβιολογίας στους χώρους εστίασης, π.χ. την πρακτική της υγιεινής των τροφίμων" "Παρατήρηση και προβληματισμό σχετικά με το ρόλο του διαιτολόγου σε ομάδες υγειονομικής περίθαλψης, συμπεριλαμβανομένης της επικοινωνίας". Η τήρηση από τους μαθητές επαγγελματικών προτύπων, θα πρέπει να υποστηρίζεται με την ενημέρωση σε ενότητες πριν από την τοποθέτηση και συνεδριών απολογισμού για να μπορέσουν να θέσουν προβληματισμούς σχετικά με τη μάθησή τους. Αυτό το μάθημα / πρακτική άσκηση παρέχει τη βάση για την πρακτική εκπαίδευση, με βάση τις θεωρητικές έννοιες που παραδίδονται μέσω των μαθημάτων του Πανεπιστημίου και σκοπεύει τη διευκόλυνση της εφαρμογής τους σε ένα περιβάλλον υγειονομικής περίθαλψης. Μεσολαβητικές δραστηριότητες θα περιλαμβάνουν την έναρξη της επικοινωνίας με τους ασθενείς και την ανάπτυξη κατάλληλων αλληλεπιδράσεων που δείχνουν σεβασμό για τους ασθενείς, σύμφωνα με το HPC Standards of Conduct, Performance and Ethics, HPC Standards of Proficiency και CYDNA (Cyprus Dietetic and Nutrition Association) και CyRBFFSTD (Cyprus Registration Board for Food Scientists and Technologists and Dietitians)

Κώδικα Επαγγελματικής Συμπεριφοράς:

- λαμβάνοντας ιστορικά διατροφής και κερδίζοντας εξοικείωση με συνήθη τρόφιμα που καταναλώνονται τρόφιμα και διαφορετικά μεγέθη μερίδας αναλύοντας ιστορίες διατροφή και άλλα αρχεία τροφίμων από την εκτίμηση και τη χρήση πινάκων τροφίμων και λογισμικού ανάλυσης των θρεπτικών συστατικών
- παρατηρώντας την εφαρμογή της μικροβιολογικής θεωρίας σε ένα κλινικό περιβάλλον,

π.χ. Ελέγχου Λοιμώξεων, και στην προετοιμασία του φαγητού και την εξυπηρέτηση των τροφίμων, π.χ. πρακτικές υγιεινής των τροφίμων

- αποκτώντας εξοικείωση με τους φακέλους των ασθενών, συμπεριλαμβανομένων των ιατρικών, νοσηλευτικών διαιτητικών, κοινών σημειώσεων σε ομάδα, άλλων συστημάτων καταγραφής και μέσω αυτών να εντοπίσουν ιατρικές διαγνώσεις, βιοχημικά αποτελέσματα και συνταγογραφημένα φάρμακα
- ερμηνεύοντας ιατρικές διαγνώσεις, βιοχημικά αποτελέσματα και φαρμακευτική αγωγή με τη χρήση των κατάλληλων κειμένων και άλλων πόρων
- συλλέγοντας ανθρωπομετρικά δεδομένα συμπεριλαμβανομένων του ύψους, του βάρους και της περιμέτρου μέσης
- υπολογίζοντας και ερμηνεύοντας τον δείκτη μάζας σώματος και άλλων ανθρωπομετρικών μετρήσεων κατά τα πρότυπα αναφοράς.
- Οι μαθητές αναμένεται να αναλάβουν την ευθύνη για τη δική τους μάθηση, να εργαστούν σε ομάδα, καθώς και ατομικά και να αναζητήσουν και να αποδεχθούν την καθοδήγηση.

Μαθησιακές Δραστηριότητες και Διδακτικές Μέθοδοι:

Πρακτική άσκηση

Μέθοδοι Αξιολόγησης:

Αυτή η τοποθέτηση θα παρέχει ένα μέγιστο των 254 ωρών πρακτικής. Η αξιολόγηση θα γίνει με τη χρήση του επιπέδου 1 εντύπου αξιολόγησης.

Για να είναι επιτυχής η πρακτική θα πρέπει ο φοιτητής να περάσει με επιτυχία την τάξη βάση συγκεκριμένων κριτηρίων. Η αξιολόγηση αποτελείται από 5 κριτήρια: Διαπροσωπικές δεξιότητες / επικοινωνία, επαγγελματισμό, κλινική συλλογιστική, διαιτητική παρέμβαση και κριτική επισκόπηση της πρακτικής άσκησης.

Προτεινόμενα Διδακτικά Εγχειρίδια και Συμπληρωματική Βιβλιογραφία:

Τίτλος	**Συγγραφέας**	**Εκδοτικός Οικός**	**Έτος**	**ISBN**
McCance and Widdowson's The Composition of Foods	Holland B		6th	
Dietary Reference Values	Dept of Health	RSC	-	

Manual of Dietetic Practice	Thomas and Bishop	HMSO		
Pocket Guide to Clinical Nutrition	Vera Todorovic and Ann Micklewright	PEN Group Publications	4th Edition 2011	ISBN: 978-0-9529869-2-8
Food Portion Sizes	FSA		1988	
Nutrition and Diagnosis – Related care	Sylvia Escott-Stump	Lippincott Williams & Wilkins	6th edition 2008	
Counselling skills for dietitians	Gable	Blackwell	2007	
Getting started in research and audit	BDA			0952986906
Culture, religion and patient care in a multi-ethnic society – a handbook for professionals	Henley & Schott		1999	