

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Praktyka kierunkowa II (dom pomocy społecznej)						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
-						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia I stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
4						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok I, semestr II (letni)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
						120
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
Angelika Dadej, dr inż.						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: żywienie człowieka, podstawy dietetyki, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu pomocy społecznej						
C2 Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej, zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych obowiązujących w danej placówce					K_W07, K_W36	
EU02 Student posiada wiedzę w kierunku metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariuszy					K_W21, K_W24	
EU03 Student posiada wiedzę dotyczącą różnych rodzajów diet stosowanych w placówce. Zna zasady, sposoby układania i planowania diety					K_W09, K_W17	

EU04 Student zna technologię dotyczącą planowania i oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen	K_W09
UMIEJĘTNOŚCI	
EU05 Student potrafi właściwie zgromadzić dane poprzez wywiad żywieniowy z pensjonariuszami oraz zebrać materiał poprzez rozmowę, obserwację i analizę dokumentacji medycznej	K_U09
EU06 Student potrafi prawidłowo sporządzić, wydać i poporcjować posiłek zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego oraz przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu	K_U11, K_29
EU07 Student potrafi ustalić zapotrzebowanie kaloryczne i zapotrzebowanie na składniki odżywcze dla osób w różnym wieku, ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi	K_U12, K_U13, K_U17
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 Student stawia dobro podopiecznego na pierwszym miejscu, okazuje wobec niego szacunek oraz przestrzega zasad etyki zawodowej	K_K04, K_K05
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
Forma zajęć – praktyka	
1. Zapoznanie ze stanem sanitarno-higienicznym obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Poznanie zasad BHP obowiązujących w placówce. 2. Poznanie struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej, zapoznanie z zasadami funkcjonowania kuchni w placówce. 3. Zapoznanie z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej. 4. Prowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami oraz analiza dokumentacji medycznej. 5. Pomoc w sporządzaniu, porcjowaniu i wydawaniu posiłków i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia. 6. Zapoznanie z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy. 7. Pomoc w układaniu jadłospisów - ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet. 8. Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych. 9. Zapoznanie z technologią dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz z planowaniem jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Karta weryfikacji efektów uczenia się	
F2. Protokół zaliczenia praktyki	
F3. Rozmowa z praktykantem	
F4. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F5. Obecność	
P1. Ocena zakładowego opiekuna praktyk	
P2. Ocena uczelnianego opiekuna praktyk	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności

Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Grzymiśławski Marian, Gawęcki Jan. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012. 2) Światosław Ziemiański. Normy żywienia człowieka: fizjologiczne podstawy. Wyd. Lekarskie PZWL 2001 3) Jarosz Mirosław. Żywnienie osób w wieku starszych. Porady lekarzy i dietetyków. Wyd. PZWL, Warszawa 2019. 4) Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW Warszawa 2016.	
Literatura uzupełniająca:	
1) Brak	
20. Formy oceny – szczegóły	
Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:	
1. Poprawnie wypełniony dziennik praktyk. 2. Karta weryfikacji efektów uczenia się. 3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk.	
Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:	
2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna;	
3,0 – ocena dostateczna;	
3,5 – ocena dostateczna plus;	
4,0 – ocena dobra;	
4,5 – ocena dobra plus;	
5,0 – ocena bardzo dobra.	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**