

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Praktyka kierunkowa I (wstępna w szpitalu)						
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)						
Agnieszka Panasiuk, mgr						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu fizjologii żywienia człowieka oraz technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa						
13. Cele przedmiotu						
C1 Poznanie środowiska szpitalnego i struktury organizacyjnej szpitala.						
C2 Zapoznanie organizacją i funkcjonowaniem kuchni, w tym z czynnościami związanymi z przygotowywaniem/przyjmowaniem dostarczanych posiłków oraz ich dystrybucji na oddziałach.						
C3 Poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala oraz z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi dostarczania oraz przyjęcia posiłków.						
C4 Zapoznanie z zasadami BHP oraz prowadzoną dokumentacją w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.						
C5 Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.						
C6 Pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają pomocy drugiej osoby						
C7 Zapoznanie z rodzajami diet stosowanych w szpitalu.						
C8 Poznanie charakterystyki poszczególnych diet z uwzględnieniem produktów wskazanych i przeciwwskazanych oraz zalecanych technik kulinarnych.						
C9 Zapoznanie z zasadami planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta oraz występujących chorób współtowarzyszących.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 zna strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę.	K_W08
EU02 posiada wiedzę na temat procedur/ elementów dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów.	K_W07
EU03 posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w szpitalu.	K_W36
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi współpracować z zespołem pracowniczym szpitala podczas przygotowywania/przyjmowania i dystrybucji posiłków	K_U29
EU05 potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi obowiązującymi w szpitalu.	K_U17
EU06 potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, z uwzględnieniem zleceń lekarskich dotyczących diety.	K_U03, K_U05
EU07 potrafi dobrać odpowiednią dietę do stanu zdrowia chorego.	K_U05, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.	K_K05
EU09 potrafi samodzielnie wykonać powierzone obowiązki związane z wydawaniem posiłków dla pacjentów.	K_K08
15. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka	
- Charakterystyka struktury organizacyjnej szpitala, poznanie specyfiki środowiska zawodowego w miejscu odbywania praktyki. - Charakterystyka bloku żywienia – organizacji i funkcjonowania pracy kuchni/ zasad współpracy z ewentualną firmą zewnętrzną. - Charakterystyka przygotowywania przez kuchnię/przyjmowania żywności od ewentualnej firmy zewnętrznej realizującej zlecenie szpitala oraz schematów dystrybucji posiłków. - Zasady BHP, wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz wewnętrzne procedury obowiązujące w placówce, mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia. - Dokumentacja jednostki prowadzona w zakresie związanym z żywnością i żywieniem. - Zasady prawidłowego wydawania posiłków dla pacjenta hospitalizowanego oraz przygotowanie w kierunku odpowiedniego podejścia do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu. - Charakterystyki poszczególnych diet stosowanych w szpitalu, z uwzględnieniem produktów wskazanych i przeciwwskazanych oraz zalecanych technik kulinarnych. - Zasady planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta oraz występujących chorób współtowarzyszących.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Pokaz	
2. Obserwacja	
3. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
4. Materiały/narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. rozmowa z praktykantem	
F2. obecność	
F3. obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	

F4. aktywność	
P1. Ocena opiekuna zakładowego	
P2. Ocena opiekuna uczelnianego (ustne zaliczenie praktyki)	
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) Dietetyka : żywienie zdrowego i chorego człowieka / Helena Ciborowska, Anna Rudnicka ; współpr. Artur Ciborowski. - Wyd. 3 uzup. (dodruk). - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. 2010.	
2) Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu. 1 / redakcja naukowa Jan Gawęcki. - Wydanie 3 zmienione. - Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2010.	
3) Zarządzanie bezpieczeństwem żywności : zagadnienia podstawowe / Witold Nierzwicki. - Gdańsk : Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, 2016.	
4) Fizjologia żywienia / red. nauk. Hanna Krauss. – Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2019.	
20. Formy oceny – szczegóły	
Ocena wystawiana jest na podstawie opinii i oceny zakładowego opiekuna praktyki, uzupełnionego dzienniczka praktyki, karty osiągniętych efektów kształcenia praktykanta oraz ustnego zaliczenia podsumowującego (opiekun uczelniany praktyki).	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Miejsca odbywania praktyk: szpital, ZOL (oddział szpitalny oraz kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego).	
2. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	

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

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