

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE	
-------------------	--

1. Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa I
---------------------	---------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
--------------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	4
------------------------	---

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						120

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						120

6. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

7. Wykładowca	Agnieszka Panasiuk, mgr
---------------	-------------------------

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
------------------------	--

8. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu fizjologii żywienia człowieka oraz technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa

9. Cele przedmiotu

C1	Poznanie środowiska szpitalnego i struktury organizacyjnej szpitala
----	---

C2 Zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem kuchni, w tym z czynnościami związanymi z przygotowywaniem/przyjmowaniem dostarczanych posiłków oraz ich dystrybucją 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
----	--

i przeciwwskazaniach oraz zalecanych technik kulinarnych	
C9	Zapoznanie z zasadami planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta oraz występujących chorób współtowarzyszących

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

odniesienie do
kierunkowych efektów
uczenia się

WIEDZA

EU01	zna strukturę organizacyjną i rozumie specyfikę środowiska zawodowego, w którym odbywa praktykę	K_W06
------	---	-------

K_W06

EU02	posiada wiedzę na temat procedur/ elementów dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów	K_W06
EU03	posiada wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych, obowiązujących w szpitalu	K_W34
UMIEJĘTNOŚCI		
EU04	potrafi współpracować z zespołem pracowniczym szpitala podczas przygotowywania/przyjmowania i dystrybucji posiłków	K_U28
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
11. Treści programowe		
Forma zajęć – praktyka zawodowa		
- 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 żywniem - 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		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Pokaz		
2. Obserwacja		
3. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo		
4. Materiały/narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Rozmowa z praktykantem		
2. Obecność		
3. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem		
4. Aktywność		
5. Ocena opiekuna zakładowego		
6. Ocena opiekuna uczelnianego (ustne zaliczenie praktyki)		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		liczba godzin

1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	120
2. Nakład pracy studenta	
suma	120
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2010	
2. Gawęcki J., Żywienie człowieka podstawy nauki o żywieniu, tom 1. PWN, Warszawa 2010	
3. Nierzwicki W., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: zagadnienia podstawowe. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, Gdańsk 2016	
4. Krauss H. (red.) Fizjologia żywienia. PZWL, Warszawa 2019	
16. 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).	
17. 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	