

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

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

1.Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa II
--------------------	----------------------

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	Angelika Dadej, dr inż.
----------------------	--------------------------------

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

8. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: żywienie człowieka, podstawy dietetyki, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo

9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu pomocy społecznej
--

C2 Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych

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 posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej, zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasad BHP oraz przepisów sanitarno-higienicznych obowiązujących w danej placówce	K_W06, K_W34
---	--------------

K W06, K W34

EU02 posiada wiedzę w kierunku metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariuszy	K_W20, K_W23
---	--------------

K_W20, K_W23

EU03 posiada wiedzę dotyczącą różnych rodzajów diet stosowanych w placówce. Zna zasady, sposoby układania i planowania diety	K_W08, K_W16
--	--------------

K W08, K W16

EU04 zna technologię dotyczącą planowania i oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen	K_W08
---	-------

K W08

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU05 potrafi właściwie zgromadzić dane poprzez wywiad żywieniowy z pensjonariuszami oraz zebrać materiał poprzez rozmowę, obserwację i analizę dokumentacji medycznej	K_U09
---	-------

K_U09

EU06 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_U29
EU07 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 stawia dobro podopiecznego na pierwszym miejscu, okazuje wobec niego szacunek oraz przestrzega zasad etyki zawodowej	K_K04, K_K05
11. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
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	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
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	
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. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa 2012	

2. Jarosz M., Żywnienie osób w wieku starszym. Porady lekarzy i dietetyków. PZWL, Warszawa 2019
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M., Normy żywienia człowieka podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2008
16. 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
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Miejsca odbywania praktyk: domu pomocy społecznej
2. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem