

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023
FORMA STUDIÓW: STACJONARNA

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu **Praktyka zawodowa (wstępna w szpitalu)**

2. Nazwa kierunku **Dietetyka**

3. Poziom studiów **studia pierwszego stopnia**

4. Liczba punktów ECTS **7**

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						160

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 Zapoznanie studenta ze specyfiką środowiska zawodowego szpitala/innego podmiotu leczniczego oraz organizacją żywienia w tego typu placówkach

C2 Poznanie środowiska szpitalnego/podmiotu, w których realizowana jest praktyka oraz jego struktury organizacyjnej

C3 Zapoznanie z zasadami planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta

10. 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_W06
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_W30

UMIEJĘTNOŚCI

EU04	potrafi współpracować z zespołem pracowniczym podczas przygotowywania/przyjmowania i dystrybucji posiłków	K_U29
------	---	-------

EU05	potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi obowiązującymi w danej placówce	K_U17
EU06	potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, z uwzględnieniem zleceń lekarskich dotyczących diety	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU07	przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu	K_K05
EU08	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 posiłków od ewentualnej firmy zewnętrznej realizującej zlecenie podmiotu 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		165
2. Nakład pracy studenta		
suma		165
liczba punktów ECTS		7
15. Literatura		
Literatura podstawowa:		
Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019		

2. Kołożyn-Krajewska D. i in., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019
3. Krauss H., Fizjologia żywienia, Wydawnictwo Lekarskie 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
3. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
4. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć