

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022	
1	Nazwa przedmiotu
2	Wydział
3	Kierunek
4	Specjalność
5	Stopień
6	Forma kształcenia
7	Plan zajęć
8	Opis przedmiotu
9	Wymagania wstępne
10	Wymagania końcowe
11	Opis efektów uczenia się
12	Opis metod i środków dydaktycznych
13	Opis warunków realizacji
14	Opis warunków doposażenia
15	Opis warunków bezpieczeństwa
16	Opis warunków środowiskowych
17	Opis warunków socjalnych
18	Opis warunków zdrowotnych
19	Opis warunków finansowych
20	Opis warunków innych

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

1. Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa VI
---------------------	----------------------

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

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

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

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
IV						200

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
IV						200

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

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

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

8. Wymagania wstępne

- | |
|---|
| 1. Wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego |
| 2. Wiedza z zakresu dietoterapii |

9. Cele przedmiotu

C1 Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału, kuchni), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek

C2 Poznanie obowiązujących zasad BHP, procedur zapewnienia bezpieczeństwa i higieny żywności i żywienia, obowiązujących wymagań prawnych
--

C3 Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz prowadzoną dokumentacją dotyczącą zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w placówce
--

C4 Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, programów komputerowych itp.)
--

C5 Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych

C6 Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów)

C7 Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych

C8 Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy)

C9	Możliwość zapoznania się z normami żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich – współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej, współudział we wstępnym poradnictwie dietetycznym
----	--

C10 Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz prowadzenie edukacji żywieniowej		
C11 Możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu porad terapeutycznych i żywieniowych		
C12 Możliwość zapoznania się zaleceniami lekarzy i uczestniczenia w formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Możliwość ustalania przykładowych jadłospisów po zakończeniu leczenia szpitalnego		
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, K_W07
EU02	posiada wiedzę na temat zasad BHP, bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z wymogami GHP, GMP i HACCP	K_W06, K_W32, K_W33, K_W34
UMIEJĘTNOŚCI		
EU03	potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	K_U01, K_U04
EU04	potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	K_U02, K_U03
EU05	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić stan odżywienia pacjenta	K_U09
EU06	potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne w oparciu o normy i zalecenia żywieniowe	K_U17, K_U18
EU07	potrafi współpracować z zespołem pracowniczym podmiotu, w którym odbywa praktykę	K_U03, K_U28
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU08	ma świadomość własnych ograniczeń i korzysta ze wsparcia specjalistów	K_K01, K_K03
EU09	przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	K_K06, K_K07
EU10	przestrzega etyki zawodowej, w sposób odpowiedzialny i zgodnie z aktualnym stanem wiedzy wykonuje powierzone obowiązki	K_K04, K_K08, K_K13
11. Treści programowe		
Forma zajęć – praktyka zawodowa		
- Charakterystyka struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału, kuchni), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek - Zasady BHP, procedury zapewnienia bezpieczeństwa i higieny żywności i żywienia, obowiązujące wymagania prawne - Wewnętrzne procedury oraz dokumentacja dotycząca zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w placówce. - Charakterystyka szczegółowych prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji - Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych - Rola dietetyka w szpitalnym zespole interdyscyplinarnym - Ustalanie leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych - Wydawanie posiłków dla hospitalizowanych pacjentów, pomoc w karmieniu chorych - Charakterystyka organizacji żywienia osób w danym ośrodku, z uwzględnieniem schematów organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy) - Normy żywienia i wyżywienia, planowanie jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich - Wywiad żywieniowy. Edukacja żywieniowa pacjentów - Współpraca z członkami zespołu pracowniczego w jednostce – lekarzami, dietetykiem i in. w zakresie udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych formułowaniu zaleceń dietetycznych		

13. Dietoterapia wybranych schorzeń, ustalanie postępowania dietetycznego, układanie przykładowych jadłospisów	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
4. Pokaz	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
1. Rozmowa z praktykantem	
2. Aktywność	
3. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
4. Obecność	
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	200
2. Nakład pracy studenta	
suma	200
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019	
2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
3. Małgorzewicz S. (red.), Żywnienie kliniczne: praktyczne zagadnienia t. 2., Wydawnictwo Czelej, Lublin 2020	
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. Miejscem odbywania praktyk powinny być oddziały szpitalne, kuchnia ogólna, dział żywienia szpitala	
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	