

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Praktyka zawodowa V (szpital dziecięcy)						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
2						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok III, semestr VI (letni)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
						80
10. Język wykładowy:						
polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
Angelika Dadej, dr inż.						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka, edukacji żywieniowej oraz technologii żywności i potraw						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie z zasadami postępowania dietetycznego w szpitalach i oddziałach dziecięcych, żłobkach i przedszkolach						
C2 Przekazanie wiedzy dotyczącej funkcjonowania kuchni niemowlęcej i ogólnej						
C3 Nabycie umiejętności w prowadzeniu wywiadu żywieniowego oraz wykorzystaniu zdobytych informacji do sformułowania zaleceń żywieniowych i opracowania jadłospisów uwzględniających stan zdrowia pacjentów						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 zna zasady prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia w danej placówce, system bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasady BHP. Zna przepisy sanitarno-higieniczne i metody zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni					K_W07, K_W36	
EU02 zna strukturę organizacyjną, zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych					K_W36	

jednostek	
EU03 posiada wiedzę dotyczącą organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku, w tym schematu organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/ firmy (jeśli dotyczy)	K_W07, K_W09, K_W32, K_W33
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym	K_U02, K_U04, K_U09
EU05 umie posługiwać się normami żywienia i wyżywienia, posiada umiejętności praktyczne w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych /po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń	K_U01, K_U02, K_U04, K_U06, K_U12, K_U13, K_U17, K_U18
EU06 potrafi prawidłowo wydać posiłek dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomóc w karmieniu niemowląt i dzieci	K_U03, K_U34
EU07 potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych	K_U02, K_U04, K_U05, K_U09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 zgodnie z rzeczywistością ocenia swoje kompetencje, jest świadom ich ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do specjalistów	K_K01
15. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
1. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkolu, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie z przepisami sanitarno-higienicznymi i metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni. 2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału dziecięcego, kuchni niemowlęcej i ogólnej, żłobka, przedszkola), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek. 3. Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. 4. Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.). 5. Poznanie organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (wyposażenie techniczne kuchni, zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym schematu organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy). 6. Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. 7. Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo w doradztwie dietetycznym. 8. Zaznajomienie z normami żywienia i wyżywienia, nabycie umiejętności praktycznych w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń. 9. Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych, obserwacja/pomoc w karmieniu niemowląt i dzieci.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	

2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
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	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	84
SUMA	84
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Wrzochal A., Żywnienie dziecka. Od narodzin do pierwszego roku. Wyd. Astrum, Wrocław 2021	
2) Książyk J., Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. PZWL, Warszawa 2020	
3) Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E., Lech M., Waszkiewicz N., Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL, Warszawa 2018	
4) Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna. Wyd. PZWL, Warszawa 2022	
5) Stoś K., Charzewska J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020	
Literatura uzupełniająca:	
1) Peckenpaugh NJ., Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2021	
2) Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2021	
20. 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.	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.	
Ocena stopnia osiągniętych przez studenta efektów uczenia się następuje wg poniższych kryteriów:	
5.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty bez zastrzeżeń	
4.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami	
4.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami	
3.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z wieloma brakami/błędami	
3.0 – zakładany efekt kształcenia został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami (minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu)	
2.0 – zakładany efekt uczenia się nie został osiągnięty	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Zajęcia odbywają się w ABNS w Białej Podlaskiej	
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

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

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