

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia Praktyka kierunkowa I (praktyka wstępna w szpitalu)						
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu obowiązkowy						
5. Poziom studiów stopnia I						
6. Liczba punktów ECTS 3						
7. Poziom przedmiotu podstawowy						
8. Rok studiów, semestr I rok - po zakończeniu semestru II						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
						120
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy) Angelika Dadej, dr inż						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: żywienie człowieka, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo.						
13. Cele przedmiotu						
C1 Poznanie struktury organizacyjnej szpitala, oddziałów szpitalnych i żywienia na terenie szpitala, a także rozkładu dnia w placówce ochrony zdrowia z uwzględnieniem czasu podawania posiłków.						
C2 Poznanie struktury organizacyjnej Szpitalnego Działu Żywienia i/lub organizacji/dostawy posiłków w szpitalu						
C3 Zapoznanie się z procedurami/elementami dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów oraz z systemem kontroli i zarządzania jakością w danej jednostce.						
C4 Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej w zakresie żywienia w oddziałach klinicznych, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie się z przepisami sanitarno-higienicznymi i metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym.						
C5 Poznanie różnych rodzajów diet stosowanych w szpitalu.						
C6 Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.						
C7 Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.						
C8 Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym, oraz w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia.						
C9 Pomoc w karmieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.						

C10	Poznanie schematów przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki.	
C11	Poznanie zasad, sposobu układania i planowania diety pacjenta oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego i zapotrzebowanie na składniki odżywcze dla osób w różnym wieku, dla osób zdrowych, chorych i ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi.	
14.Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
Student, który zaliczył przedmiot:		odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA		
EU01	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	K_W..., K_W..., ...
EU02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	
EU03	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	
EU04	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	
EU05	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	
EU06	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	
EU07	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	
EU08	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
EU09	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.	
EU10	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną).	
UMIEJĘTNOŚCI		
EU11	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_U..., K_U..., ...
EU12	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
EU13	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
EU14	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	
EU15	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
EU16	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu.	
EU17	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju	

osobistego i zawodowego.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU18 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_K..., K_K..., ...
EU19 Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	
EU20 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
EU21 Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	
EU22 Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	
EU23 Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw.	
15.Treści programowe	
Forma zajęć - praktyka	
1) Charakterystyka struktury organizacyjnej i specyfiki środowiska zawodowego, w którym odbywana jest praktyka. 2) Charakterystyka procedur/elementów dokumentacji jednostki w zakresie żywienia pacjentów. 3) Zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasady BHP oraz przepisy sanitarno-higieniczne, obowiązujące w danej placówce. 4) Metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych. 5) Zasady gromadzenia danych o pacjencie poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego oraz zasady właściwego prowadzenia wstępnego doradztwa dietetycznego i propagowania zasad racjonalnego żywienia. 6) Zasady prawidłowego wydawania posiłków dla pacjenta hospitalizowanego oraz właściwego przygotowania w kierunku właściwego podejścia do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu. 7) Charakterystyka schematu logistyki oraz schematu przygotowywania żywienia przez ewentualną firmę zewnętrzną realizującą zlecenie szpitala. 8) Charakterystyka różnych rodzajów diet stosowanych w szpitalu. 9) Zasady, sposoby układania i planowania diety pacjenta oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla osób w różnym wieku, dla osób zdrowych, chorych i ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi.	
Forma zajęć - ćwiczenia	
1)	
16.Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
4. Konsultacje	
17.Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Prezentacja multimedialna	

F2. Projekt	
P1. Kolokwium na zajęciach	
P2. Egzamin pisemny	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
Przygotowanie się do praktyki	5
Przygotowanie do zaliczenia praktyki	5
SUMA	130
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3
DLA PRZEDMIOTU	
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. SGGW, Warszawa 2016.	
2) Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wyd. WNT, Warszawa 2015.	
3) Sikorski Z., Staroszczyk H.: Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. WNT, Warszawa 2015.	
4) Gawęcki J.: Żywnienie Człowieka. Podstawy Nauki o Żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012	
5) Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie Człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2012.	
6) Grajek W. Przeciwnutleniacze w żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.	
7) Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.	
Literatura uzupełniająca:	
1) Mitek M., Leszczyński K.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.	
2) Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.	
20. Formy oceny - szczegóły	
<i>Należy wpisać skrócony opis sposobu wystawiania oceny końcowej.</i>	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:	
1. Złożenie uzupełnionego dzienniczka praktyk w wyznaczonym terminie do opiekuna praktyk.	
2. Obecność na praktykach zawodowych.	
3. Czynne uczestniczenie na zajęciach praktycznych.	
4. Wykazywanie pozytywnej postawy wobec pacjentów i personelu medycznego.	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Praktyka może być realizowana w ośrodkach i zakładach fizjoterapii, placówkach medycznych wyposażonych w niezbędny sprzęt do wykonywania zabiegów wyżej wyszczególnionych	
2. Terminy odbywania praktyk z dietetyki uzgadniane są z daną placówką medyczną	
3. Konsultacje będą się odbywać zgodnie z obowiązującym terminarzem	

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

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