

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia Praktyka kierunkowa II (praktyka w domu pomocy społecznej)						
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 2						
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, podstawy dietetyki.						
13. Cele przedmiotu						
C1 Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Poznanie zasad BHP obowiązujących w placówce.						
C2 Poznanie struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej, zapoznanie się z zasadami funkcjonowania kuchni w placówce.						
C3 Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej.						
C4 Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pensjonariuszami oraz zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację i analizę dokumentacji medycznej.						
C5 Pomoc w sporządzaniu, porcjowaniu i wydawaniu posiłków i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego.						
C6 Zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy.						
C7 Pomoc w układaniu jadłospisów - ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet.						
C8 Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.						
C9 Zapoznanie się z technologią dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową.						
C10 Pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 Zna organizację 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 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	
EU09 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_U..., K_U..., ...
EU10 Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	
EU11 Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
EU12 Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	
EU13 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i oraz ergonomii.	
EU14 Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu.	
EU15 Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU16 Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	K_K..., K_K..., ...
EU17 Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	
EU18 Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
EU19 Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	

EU20 Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	
EU21 Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
EU22 Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
EU23 Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	
EU24 Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	
EU25 Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
EU26 Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	
EU27 Potrafi posługiwać się komputerem w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji, tworzenia i korzystania z baz danych, pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i internetem. Potrafi zastosować metody statystyczne do opracowania danych z badań – umie ocenić rozkład zmiennych losowych, wyznaczyć średnią, medianę, przedział ufności, wariancję i odchylenie standardowe, potrafi formułować i testować hipotezy statystyczne oraz dobierać i stosować metody statystyczne w opracowywaniu wyników obserwacji i pomiarów. Potrafi interpretować wyniki analizy statystycznej z użyciem pakietu statystycznego. Potrafi pracować w aplikacjach informatycznych, pozwalających na tworzenie i modyfikację diet.	
EU28 Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze.	

15. Treści programowe

Forma zajęć - praktyka

- 1) Charakterystyka struktury organizacyjnej i specyfiki środowiska zawodowego, w którym odbywana jest praktyka.
- 2) Zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasady BHP oraz przepisy sanitarno-higieniczne, obowiązujące w danej placówce.
- 3) Zasady prawidłowego wydawania posiłku dla pensjonariusza oraz właściwego podejście do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.
- 4) Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pensjonariusza.
- 5) Zasady właściwego gromadzenia danych/materiałów poprzez wywiad żywieniowy z pensjonariuszami, rozmowę, obserwację i analizę dokumentacji medycznej.
- 6) Instruktaż prawidłowego sporządzania, wydawania i poporcjonowania posiłku zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego.
- 7) Technologia dotycząca planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowania jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową.
- 8) Charakterystyka różnych rodzajów diet stosowanych w placówce. Instruktaż prowadzenia wstępnego doradztwa dietetycznego i propagowania zasad racjonalnego żywienia.
- 9) Sposoby układania i planowania diety oraz ustalanie zapotrzebowania kalorycznego i

zapotrzebowania na składniki odżywcze dla osób w różnym wieku, ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi.	
Forma zajęć - ćwiczenia	
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. rozmowa z praktykantem	
F2. opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
F3. obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F4. obecność	
F5. aktywność	
18.Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
Przygotowanie się do praktyki	
Przygotowanie do zaliczenia praktyki	
SUMA	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
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. Wyd. PWN, Warszawa 2012.	
5) Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2012.	
6) Grajek W.: Przeciwtleniacze w żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.	
7) Świdorski F., Waszkiewicz-Robak B.: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.	
8) Mitek M., Leszczyński K.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.	
20. Formy oceny - szczegóły	
Należy wpisać skrócony opis sposobu wystawiania oceny końcowej.	

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 pensjonariuszy i personelu placówki.

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 fizykoterapii uzgadniane są z daną placówką opiekuńczą

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**