

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu

PRAKTYKA ZAWODOWA I
(praktyka w dziale żywienia szpitala oraz poradni dietetycznej)

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych
Katedra Zdrowia
Zakład Zdrowia Publicznego

3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia kierunkowego

5 Typ modułu obowiązkowy

6 Poziom studiów studia I stopnia

7 Liczba punktów ECTS

8 Poziom przedmiotu podstawowy

9 Rok studiów, semestr II rok

10 Liczba godzin w semestrze

11 Liczba godzin w tygodniu

poradnia dietetyczna
80h - po zakończeniu zajęć w semestrze III (zimowym)
dział żywienia szpitala
40h - po zakończeniu zajęć w semestrze IV (letnim)

wyk. zp. lab. sem. prakt. wyk. zp. lab. sem. prakt.

studia stacjonarne

120

8

12 Język wykładowy:

13 Wykładowca (wykładowcy):

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: żywienie człowieka, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo, podstawy dietetyki.

15 Cele przedmiotu

- C1 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.
- C2 Poznanie oceny żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych, np. ocena dekadowa jadłospisów, wartości odżywczej i energetycznej. Analiza zebranego materiału, wyciąganie wniosków i formułowanie zaleceń.
- C3 Pomoc w planowaniu żywienia zbiorowego, w tym przygotowanie jadłospisu dekadowego.
- C4 Pomoc w planowaniu żywienia indywidualnego, zapoznanie się z dietami indywidualnymi, ich analiza i ocena pod względem wartości odżywczej i energetycznej.
- C5 Poznanie kalkulacji kosztów w dziale żywienia, w tym przygotowanie kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową
- C6 Zapoznanie się z obiegiem dokumentacji działu żywienia, w tym również sporządzanie i wypełnianie przykładowych dokumentów.
- C7 Udział w wydawaniu posiłków dla pacjentów hospitalizowanych.
- C8 Poznanie struktury i organizacji pracy poradni dietetycznej oraz zakresu jej działalności - zapoznanie się z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowanie

	poufności.	
C9	Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów – analiza uzyskanych wyników, ustalenie strategii rozwiązania problemu zdrowotnego.	
C10	Współudział w przeprowadzaniu wywiadów żywieniowych.	
C11	Współudział w układaniu planów żywieniowych, w oparciu o zapotrzebowania na składniki odżywcze, zapotrzebowanie energetyczne i rozpatrywaną jednostkę chorobową.	
C12	Udzielanie porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.	
C13	Opracowanie przykładowych receptur dań dietetycznych.	

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
K_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	C13
K_W07	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.	C1
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	C2 - C4, C11
K_W17	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	C2 - C4, C11
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	C2, C6, C8, C9, C10
K_W21	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.	C2, C3, C4, C11, C12
K_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	C2, C3, C4, C11, C12, C13
K_W31	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	C1-C13
K_W36	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).	C1, C6, C8
K_K03	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	C1-C13
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	C1-C13
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	C6, C8 -C12
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	C1-C13
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	C1-C13
K_K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu.	C1-C13
K_K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego.	C1-C13
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	C2, C9, C12
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	C2, C9, C12

K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	C2, C9, C12
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	C2, C3, C4, C11, C12, C13
K_U10	Potrafi wykazać rolę diety w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	C2-C5, C7, C11, C13
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	C13
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikrośkładniki odżywcze.	C2-C4, C11
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	C2-C5, C11-C13
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	C2, C3, C4, C11, C12, C13
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	C2-C5, C11-C13
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	C2, C3, C4, C11, C12, C13
K_U19	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.	C5
K_U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze.	C1-C13

17 Treści programowe

	forma zajęć - praktyka	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
P1	Charakterystyka struktury organizacyjnej i specyfiki środowiska zawodowego, w którym odbywana jest praktyka. Charakterystyka dokumentacji działu żywienia/pacjentów, zasad jej prowadzenia oraz zachowania poufności.			K_W07, K_W36, K_U29, K_K03, K_K14
P2	Zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia, zasady BHP oraz przepisy sanitarno-higieniczne, obowiązujące w danej placówce.			K_W07, K_W36, K_K03, K_K09, K_K14
P3	Ocena żywienia w szpitalu, w tym metod jakościowych i ilościowych. Analiza zebranego materiału i prawidłowe sformułowanie zaleceń.			K_W17, K_W18, K_W21, K_W22, K_U10, K_K03, K_K08, K_K14
P4	Kalkulacja kosztów w dziale żywienia, w			K_U19, K_U29,

	tym kalkulacja kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową.	K_K03, K_K08, K_K14		
P5	Planowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego. Analiza i ocena diet indywidualnych i jadłospisów dekadowych pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz w oparciu o rozpatrywaną jednostkę chorobową.	K_W09, K_W21, K_W22, K_W31, K_U05, K_U10, K_U12, K_U13, K_U14, K_U17, K_U18, K_K03, K_K08, K_K14		
P6	Zasady prawidłowego wydawania posiłku dla pacjenta hospitalizowanego oraz właściwego podejście do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu.	K_U10, K_U29, K_K03, K_K05, K_K08, K_K13, K_K14		
P7	Instruktaż prawidłowego wykonania pomiarów antropometrycznych przy użyciu analizatora składu ciała oraz analiza uzyskanych wyników, przykładowa strategia działania, w celu rozwiązania problemu zdrowotnego pacjenta.	K_W17, K_W18, K_W31, K_U18, K_K03, K_K06, K_K08, K_K13, K_K14		
P8	Wywiad żywieniowy i poradnictwo żywieniowe z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych.	K_W17, K_W21, K_W22, K_W31, K_U01, K_U02, K_U04, K_K03, K_K06, K_K08, K_K13, K_K14		
P9	Zasady opracowania przykładowych receptur dań dietetycznych, wykorzystywanych w programie żywieniowym pacjenta.	K_W06, K_U11, K_U12, K_K08, K_K14		
forma zajęć -praktyka		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
suma godzin		120		
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Obserwacja			
2.	Rozmowa/instruktaż/poradnictwo			
3.	Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi			
19 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			

20 Obciążenie pracą studenta		
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	10	
Przygotowanie się do praktyki	12	
SUMA	22	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Czarniecka-Skubina E.: Technologia gastronomiczna. Wyd. 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. Świderski F. (red.), 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.	
9. Słowiński M.: Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.	

22 Kryteria oceny *	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną	
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.	

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1.	Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.
2.	Informacje na temat miejsca odbywania zajęć.
3.	Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina).
4.	Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce).

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W06	C13	P9	1-3	F1-F5
EK02	K_W07	C1	P1, P2	1-3	F1-F5
EK03	K_W09	C2 - C4, C11	P5	1-3	F1-F5
EK04	K_W17	C2 - C4, C11	P3, P7, P8	1-3	F1-F5

EK05	K_W18	C2, C6, C8, C9, C10	P3, P7	1-3	F1-F5
EK06	K_W21	C2, C3, C4, C11, C12	P3, P5, P8	1-3	F1-F5
EK07	K_W22	C2, C3, C4, C11, C12, C13	P3, P5, P8	1-3	F1-F5
EK08	K_W31	C1-C13	P5, P7, P8	1-3	F1-F5
EK09	K_W36	C1, C6, C8	P1, P2	1-3	F1-F5
EK10	K_K03	C1-C13	P1-P8	1-3	F1-F5
EK11	K_K05	C1-C13	P6	1-3	F1-F5
EK12	K_K06	C6, C8 -C12	P7, P8	1-3	F1-F5
EK13	K_K08	C1-C13	P3-P9	1-3	F1-F5
EK14	K_K09	C1-C13	P2	1-3	F1-F5
EK15	K_K13	C1-C13	P6-P8	1-3	F1-F5
EK16	K_K14	C1-C13	P1-P9	1-3	F1-F5
EK17	K_U01	C2, C9, C12	P8	1-3	F1-F5
EK18	K_U02	C2, C9, C12	P8	1-3	F1-F5
EK19	K_U04	C2, C9, C12	P8	1-3	F1-F5
EK20	K_U05	C2, C3, C4, C11, C12, C13	P5	1-3	F1-F5
EK21	K_U10	C2-C5, C7, C11, C13	P3, P5, P6	1-3	F1-F5
EK22	K_U11	C13	P9	1-3	F1-F5
EK23	K_U12	C2-C4, C11	P5, P9	1-3	F1-F5
EK24	K_U13	C2-C5, C11-C13	P5	1-3	F1-F5
EK25	K_U14	C2, C3, C4, C11, C12, C13	P5	1-3	F1-F5
EK26	K_U17	C2-C5, C11-C13	P5	1-3	F1-F5
EK27	K_U18	C2, C3, C4, C11, C12, C13	P5, P7	1-3	F1-F5
EK28	K_U19	C5	P4	1-3	F1-F5
EK29	K_U29	C1-C13	P1, P4, P6	1-3	F1-F5