

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu**PRAKTYKA ZAWODOWA II**
(praktyka w szpitalu dla dorosłych)**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**
średnio - zaawansowany**9 Rok studiów, semestr**
II rok - semestr IV (letni)
oraz okres wakacyjny**10 Liczba godzin w semestrze****11 Liczba godzin w tygodniu**

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

studia stacjonarne

120**8****12 Język wykładowy:** polski**13 Wykładowca (wykładowcy):**

Angelika Dadej, dr inż.

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 BHP, stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności obowiązujących w placówce.
- C2 Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakter działalności placówki (szpitala, oddziału, poradni), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.
- C3 Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad przyjmowania na poszczególne oddziały.
- 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 doradztwie dietetycznym.
- C10 Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz profilaktyki i edukacji żywieniowej.
- C11 Możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu porad terapeutycznych i żywieniowych.
- C12 Możliwość zapoznania się i formułowania zaleceń dietetycznych wprowadzanych pacjentom przez lekarzy w poszczególnych jednostkach chorobowych. Możliwość ustalania przykładowych jadłospisów po

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
K_W07	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.	C1-C2
K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	C6, C8, C9, C11, C12
K_W17	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	C6, C9, C10, C11, C12
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).	C5, C9
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.	C6-C12
K_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	C6-C12
K_W24	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	C6-C12
K_W31	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	C5-C12
K_W34	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i nie przestrzega ich w pracy zawodowej.	C7, C8
K_W35	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.	C7, C8
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-C2, C3
K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	C1-C12
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	C1-C12
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	C1-C12
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	C1-C12
K_K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu.	C1-C12
K_K14	Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego.	C1-C12
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	C10
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	C11
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	C10, C11
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	C6-C9, C12
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	C6-C9, C12
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	C4-C12
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	C8
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikrośladniki odżywcze.	C6-C9, C12
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	C6-C9, C12

K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	C6-C9, C12
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	C6-C9, C12
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	C6-C9, C12
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	C6-C9, C12
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.	C4
K_U29	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze.	C1-C12

17 Treści programowe

	forma zajęć - praktyka	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
P1	Zasady BHP, stan sanitarno-higieniczny obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności obowiązujących w placówce. Charakterystyka struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.			K_W07, K_W36, K_U29, K_K03, K_K09, K_K14
P2	Charakterystyka podstaw prawnych funkcjonowania placówki oraz charakterystyka elementów jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Zasady przyjmowania pacjentów na poszczególne oddziały.			K_W36, K_U29, K_K03, K_K13, K_K14
P3	Charakterystyka prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługa aparatów, programów komputerowych itp.).			K_U19, K_K03, K_K14
P4	Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.			K_W18, K_W21, K_U10, K_K03, K_K08, K_K14
P5	Zasady ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych i po hospitalizacji.			K_W09, K_W17, 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	Organizacja żywienia osób w danym ośrodku.			K_W34, K_W35, K_U10, K_U11, K_K03, K_K14
P8	Analiza żywienia i wyżywienia, planowania jadłospisów oraz diet na podstawie zaleceń lekarskich. Prawidłowe gromadzenia danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu			K_W09, K_W17, K_W18, K_W21, K_W22, K_W31, K_U05, K_U06,

	żywieniowego, analizę dokumentacji medycznej.		K_U10, K_U12, K_U13, K_U14, K_U16, K_U17, K_U18, K_U29, K_K03, K_K08, K_K14
P9	Objaśnienie zaleceń dietetycznych wprowadzanych pacjentom przez lekarzy w poszczególnych jednostkach chorobowych. Instruktaż udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych.		K_W17, K_W21, K_W22, K_W24, K_W31, K_U01, K_U02, K_U04, K_U10, K_U29, K_K03, K_K08, K_K13, K_K14
	forma zajęć -praktyka	liczba godzin S	liczba godzin NS
	suma godzin	120	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
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.: Przeciwnutleniacze w żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007.			
7. Świdorski 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_W07	C1-C2	P1	1-3	F1-F5
EK02	K_W09	C6, C8, C9, C11, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK03	K_W17	C6, C9, C10, C11, C12	P5, P8, P9	1-3	F1-F5
EK04	K_W18	C5, C9	P4, P8	1-3	F1-F5
EK05	K_W21	C6-C12	P4, P5, P8, P9	1-3	F1-F5
EK06	K_W22	C6-C12	P5, P8, P9	1-3	F1-F5
EK07	K_W24	C6-C12	P9	1-3	F1-F5
EK08	K_W31	C5-C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK09	K_W34	C7, C8	P7	1-3	F1-F5
EK10	K_W35	C7, C8	P7	1-3	F1-F5
EK11	K_W36	C1-C2, C3	P1, P2	1-3	F1-F5
EK12	K_K03	C1-C12	P1-P9	1-3	F1-F5
EK13	K_K05	C1-C12	P6	1-3	F1-F5
EK14	K_K08	C1-C12	P4-P6, P8, P9	1-3	F1-F5
EK15	K_K09	C1-C12	P1	1-3	F1-F5
EK16	K_K13	C1-C12	P2, P6, P9	1-3	F1-F5
EK17	K_K14	C1-C12	P1-P9	1-3	F1-F5
EK18	K_U01	C10	P9	1-3	F1-F5
EK19	K_U02	C11	P9	1-3	F1-F5
EK20	K_U04	C10, C11	P9	1-3	F1-F5
EK21	K_U05	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK22	K_U06	C6-C9, C12	P8	1-3	F1-F5
EK23	K_U10	C4-C12	P4-P9	1-3	F1-F5
EK24	K_U11	C8	P7	1-3	F1-F5
EK25	K_U12	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK26	K_U13	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK27	K_U14	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK28	K_U16	C6-C9, C12	P8	1-3	F1-F5
EK29	K_U17	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK30	K_U18	C6-C9, C12	P5, P8	1-3	F1-F5
EK31	K_U19	C4	P3	1-3	F1-F5
EK32	K_U29	C1-C12	P1, P2, P6, P8, P9	1-3	F1-F5