

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu

Praktyka zawodowa III (poradnia chorób układu pokarmowego, chorób metabolicznych i poradnia dietetyczna)

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych
Zakład Zdrowia Publicznego

3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia
(ogólnego, podstawowego, kierunkowego, specjalnościowego, itp.)
kierunkowy

5 Typ modułu

(obowiązkowy, fakultatywny)
obowiązkowy

6 Poziom studiów
(studia I, II stopnia, studia podyplomowe)
studia I stopnia

7 Liczba punktów ECTS

3

8 Poziom przedmiotu

(podstawowy, średnio-zaawansowany, zaawansowany)
średnio- zaawansowany

9 Rok studiów

II, semestr III

10 Liczba godzin w semestrze 15

wyk.	ćw.	lab.	Zp.	Prk.
				80

11 Liczba godzin w tygodniu

wyk.	ćw.	lab.	zp.	prk.

studia stacjonarne
studia niestacjonarne

12 Język wykładowy: język polski

13 Wykładowca (wykładowcy) (imię i nazwisko, stopień naukowy oraz adres e-mailowy)

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka, edukacji żywieniowej oraz technologii żywności i potraw.

15 Cele przedmiotu

- C1 Poznanie zasad BHP, struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (z uwzględnieniem kompetencji jednostki). Poznanie podstaw prawnych funkcjonowania placówki oraz elementów jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
- C2 Instruktaż gromadzenia danych o pacjencie, analiza dokumentacji pacjenta, zasady jej prowadzenia oraz zachowania poufności.
- C3 Charakterystyka szczegółowych prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).
- C4 Ocena stanu odżywienia, doskonalenie umiejętności przeprowadzania badań/pomiarów antropometrycznych oraz badań dodatkowych z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego.
- C5 Ocena sposobu żywienia pacjentów oraz formułowanie zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Instruktaż udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych.
- C6 Charakterystyka diagnostyki w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasad przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.
- C7 Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz rodzajów stosowanych diet i metod oceny ich wartości odżywczej. Instruktaż praktyczny w zakresie konstruowania i realizacji diet specjalistycznych.
- C8 Opracowywanie przykładowych receptur dań dietetycznych wykorzystanych w programie żywieniowym pacjenta.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Posiada wiedzę na temat zasad BHP, struktury organizacyjnej, podstaw prawnych i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki.	C1

EK02	Posiada wiedzę dotyczącą dokumentacji pacjentów, zasad jej prowadzenia oraz zachowania poufności.	C2
EK03	Posiada wiedzę na temat charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).	C3
EK04	Posiada wiedzę w kierunku diagnostyki w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasad przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.	C6
EK05	Zna zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz rodzaje stosowanych diet i metody oceny ich wartości odżywczej.	C7
UMIEJĘTNOŚCI		
EK06	Potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.	C2, C5
EK07	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia, przeprowadzić badania/pomiary antropometryczne.	C4
EK08	Potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Posiada umiejętności udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych.	C5
EK09	Potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.	C8
EK10	Posiada umiejętności praktyczne w zakresie konstruowania i realizacji diet specjalistycznych.	C7
KOMPETENCJE		
EK11	Przestrzega praw pacjenta i właściwych relacji z pacjentem, okazuje szacunek oraz dba o jego dobro.	C2, C4 - C7
EK12	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	C1 – C8

17 Treści programowe				
forma zajęć - wykłady		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1				
suma godzin				
forma zajęć – zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1				
suma godzin				
forma zajęć - praktyki		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
P1	Omówienie zasad BHP, struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności danej placówki (z uwzględnieniem kompetencji jednostki).			EK01, EK12
P2	Charakterystyka podstaw prawnych funkcjonowania placówki oraz elementów jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.			EK01, EK12
P3	Charakterystyka dokumentacji pacjentów, zasad jej prowadzenia oraz zachowania poufności.			EK02,EK11, EK12
P4	Zasady gromadzenia danych o pacjencie, poprzez prowadzenie wywiadu żywieniowego			EK06, EK11, EK12

	z pacjentem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.	
P5	Charakterystyka szczegółowych prac specyficznych dla funkcjonowania danej instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).	EK03, EK12
P6	Ocena stanu odżywienia, instruktaż przeprowadzania badania/pomiarów antropometrycznych oraz badań dodatkowych z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego.	EK07, EK11, EK12
P7	Ocena sposobu żywienia pacjentów oraz formułowanie zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Instruktaż udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych.	EK08, EK11, EK12
P8	Diagnostyka w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasady przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych.	EK04, EK11, EK12
P9	Zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz rodzaje stosowanych diet i metody oceny ich wartości odżywczej. Instruktaż praktycznego konstruowania i realizacji diet specjalistycznych.	EK05, EK10, EK11, EK12
P10	Zasady opracowania przykładowych receptur dań dietetycznych wykorzystywanych w programie żywieniowym pacjenta.	EK09, EK12
suma godzin		80
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

Przygotowanie się do praktyki

SUMA

SUMARYCZNA LICZBA
PUNKTÓW ECTS DLA
PRZEDMIOTU**21 Literatura podstawowa i uzupełniająca****Literatura podstawowa:**

1. Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2. Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo WNT Warszawa 2015.
3. Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo WNT Warszawa 2015.
4. Gawęcki Jan. Żywnienie Człowieka. Podstawy Nauki o Żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012
5. Grzymisławski Marian, Gawęcki Jan. Żywnienie Człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012.
6. Redakcja naukowa: prof. dr hab. Franciszek Świdorski, dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. nadzw. SGGW. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2010.
7. Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
8. Słowiński Mirosław. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.

Literatura uzupełniająca:

1. Grajek Włodzimierz. Przeciwnutleniacze w żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007.

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

1. Złożenie uzupełnionej dokumentacji praktyk pod względem jakościowym i ilościowym (dziennik praktyk, karta weryfikacji efektów kształcenia, raport, samoocena studenta, potwierdzenie możliwości realizacji efektów kształcenia, ankiet dla pracodawcy) w wyznaczonym terminie do opiekuna praktyk.
2. Obecność na praktykach zawodowych.
3. Czynne uczestnictwo w zajęciach praktycznych.
4. Wykazywanie pozytywnej postawy wobec pacjentów /personelu danej placówki

Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:

- 2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna;
 3,0 – ocena dostateczna;
 3,5 – ocena dostateczna plus;
 4,0 – ocena dobra;
 4,5 – ocena dobra plus;
 5,0 – ocena bardzo dobra.

Warunkiem zaliczenia praktyki jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia przedmiotu.

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

2.	Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3.	Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4.	Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W36, K_K03, K_K09	C1	P1, P2	1 - 3	F1 – F5
EK02	K_W36, K_K03	C2	P4	1 - 3	F1 – F5
EK03	K_U19, K_K03	C3	P5	1 - 3	F1 – F5
EK04	K_W24, K_K03	C6	P8	1 - 3	F1 – F5
EK05	K_W09, K_W17, K_W21, K_W22, K_W31, K_K03	C7	P9	1 - 3	F1 – F5
EK06	K_U01, K_U02, K_U04, K_U09, K_U29, K_K03	C2, C5	P4	1 - 3	F1 – F5
EK07	K_U05, K_U08, K_K03	C4	P6	1 - 3	F1 – F5
EK08	K_U01, K_U02, K_U04, K_U29, K_K03	C5	P7	1 - 3	F1 – F5
EK09	K_W06, K_U11, K_U12, K_K03	C8	P10	1 - 3	F1 – F5
EK10	K_U05, K_U06, K_U12, K_U13, K_U14, K_U16, K_U18, K_U29, K_K03	C7	P9	1 - 3	F1 – F5
EK11	K_K02, K_K03, K_K05, K_K06, K_K11	C2, C4 - C7	P3, P4, P6-P9	1 - 3	F1 – F5
EK12	K_K03, K_K08	C1 – C8	P1 – P10	1 - 3	F1 – F5