

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu

Praktyka zawodowa IV praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny pediatryczny, kuchnia ogólna i niemowlęca), żłobek, przedszkole

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 struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie się z przepisami sanitarno-higienicznymi.
- C2 Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
- C3 Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).
- C4 Poznanie organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku. Zaznajomienie się ze schematem organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).
- C5 Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych, obserwacja/pomoc w karmieniu niemowląt i dzieci.
- C6 Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych.
- C7 Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.
- C8 Możliwość zapoznania się z normami żywienia i wyżywienia, nabycie umiejętności praktycznych w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Zna zasady prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkolu, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zna przepisy sanitarno-higieniczne i metody zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni.	C1
EK02	Zna elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki, podstawy prawne, strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania, jak również charakter działalności placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.	C1, 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 na temat norm żywienia i wyżywienia, organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością). Zna schemat organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).	C4, C8
UMIEJĘTNOŚCI		
EK05	Potrafi współuczestniczyć w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji, współudział we wstępnym doradztwie dietetycznym.	C7
EK06	Potrafi prawidłowo wydać posiłek dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomóc w karmieniu niemowląt i dzieci.	C5
EK07	Potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych.	C6
EK08	Posiada umiejętności praktyczne w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.	C8
KOMPETENCJE		
EK09	Przestrzega praw pacjenta/grup społecznych, dba o zapewnienie właściwych relacji, okazuje szacunek oraz dba o dobro pacjenta/grup społecznych.	C5-C8
EK10	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	Charakterystyka zasad prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkolu, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Charakterystyka przepisów sanitarno-higieniczne i metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni.			EK01, EK10
P2	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału dziecięcego, kuchni niemowlęcej i ogólnej, żłobka, przedszkola), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.			EK02, EK10
P3	Podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.			EK02, EK10
P4	Charakterystyka szczegółowych prac specyficznych dla funkcjonowania danej instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).			EK03, EK10
P5	Organizacja żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością). Poznanie schematu organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).			EK04, EK09, EK10
P6	Instruktaż oceny sposobu żywienia oraz oceny stanu odżywiania pacjentów, formułowanie zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych.			EK07, EK09, EK10
P7	Zasady gromadzenia danych o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analiza dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.			EK05, EK09, EK10

P8	Charakterystyka norm żywienia i wyżywienia, instruktaż udzielania porad żywieniowych, planowanie jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, sposób przygotowania mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.	EK04, EK08, EK09, EK10
P9	Instruktaż prawidłowego wydawania posiłku dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomoc w karmieniu niemowląt i dzieci.	EK06, EK09, EK10
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_W07, K_W36, K_K03, K_K09	C1	P1	1 - 3	F1 – F5
EK02	K_W36, K_K03	C1, C2	P2, P3	1 - 3	F1 – F5
EK03	K_U19, K_K03	C3	P4	1 - 3	F1 – F5
EK04	K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W19, K_U17, K_K03	C4, C8	P5, P8	1 - 3	F1 – F5
EK05	K_U01, K_U02, K_U04, K_U09, K_U29, K_K03	C7	P7	1 - 3	F1 – F5
EK06	K_W19, K_U10, K_U29, K_K03	C5	P9	1 - 3	F1 – F5
EK07	K_W21, K_W22, K_U01, K_U02, K_U04, K_U05, K_U08, K_U29, K_K03	C6	P6	1 - 3	F1 – F5
EK08	K_W19, K_U02, K_U04, K_U06, K_U10, K_U12, K_U13, K_U18, K_U29, K_K03	C8	P8	1 - 3	F1 – F5
EK09	K_K02, K_K03, K_K05, K_K06, K_K11	C5-C8	P5 – P9	1 - 3	F1 – F5
EK10	K_K03, K_K08	C1-C8	P1-P9	1 - 3	F1 – F5