

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-F48-PZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Praktyka zawodowa z zakresu żywienia człowieka dorosłego i starszego <i>Professional Practice in the field of human nutrition adult and elderly</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	dr n. o zdr. Anna Tokarska dr n. rol. Kamila Sobaś
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.9. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Fakultatywny
2.2. Język wykładowy	Polski
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	IV- po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna)
2.4. Wymagania wstępne*	Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, podstaw żywienia człowieka, technologii żywności z towaroznawstwem, analizy i oceny jakości żywności, żywienia człowieka starszego.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Praktyka zawodowa	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	przedmiot realizowany na terenie Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u/.	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	pogadanka, instruktaż, pokaz, obserwacja, opis, ćwiczenia, wykonywanie procedur (zabiegów) pod kierunkiem opiekuna praktyk, dyskusja	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa 2012. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN Warszawa 2011. 3. Przysławski J.(red.): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM Poznań 2009. 4. Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom 1. Wydawnictwo Naukowe PWN 2010. 5. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym - seria Instytut żywności i żywienia zaleca. PZWL 2011.
	uzupełniająca	1. Gawęcki J.(red.), Jeszka J.(red.): Energia w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2010. 2. L. Roach, T. Brzozowski (red. Wyd. Pol.): Metabolizm i żywienie. Seria Crash Course. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner 2012. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2005

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu
C1-Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w placówce.
C2-Wykorzystanie wiedzy i nabytych umiejętności do samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych i planowania jadłospisu w zdrowiu i chorobie.
C3-Nabywanie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych.
C4-Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia edukacji zdrowotnej wobec osób dorosłych i starszych.
C5-Doskonalenie umiejętności komunikowania się z osobą dorosłą i starszą oraz jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania

4.2. Treści programowe

Poznanie topografii placówki. Zapoznanie z podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Prowadzenie oceny stanu odżywienia osób dorosłych i starszych (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta). Dienne i okresowe jadłospisy dostosowane do możliwości finansowych placówki. Tygodniowe jadłospisy z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby dorosłej/w starszym wieku z uwzględnieniem stanu zdrowia.

4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY :		
W01	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	D1P_U08 D1P_U09
W02	Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych i starszych. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.	D1P_W02 D1P_W07 D1P_W08
W03	Definiuje i charakteryzuje wpływ sposobu odżywiania na rozwój chorób dietozależnych u osób dorosłych i w wieku podeszłym.	D1P_W02 D1P_W08 D1P_W10
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Wykorzystuje wyniki badań biochemicznych krwi w planowaniu indywidualnego żywienia dietetycznego.	D1P_U03
U02	Wylicza zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze.	D1P_U10
U03	Planuje jadłospis w zależności od stanu zdrowia i wieku człowieka dokonując właściwego doboru surowców do produkcji potraw uwzględnieniem aktualnej stawki żywieniowej.	D1P_U04 D1P_U05 D1P_U10
U04	Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.	D1P_U04 D1P_U05 D1P_U10
U05	Potrafi formułować opinie dotyczące żywienia osób w różnym wieku, grup społecznych oraz skutecznie i taktownie zasugerować potrzebę konsultacji medycznej.	D1P_U04 D1P_U08
U06	Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	D1P_U06 D1P_U08
U07	Potrafi współpracować z członkami załogi uczestniczącej w procesie technologicznym.	D1P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Jest świadomy odpowiedzialności za realizację przydzielonych zadań, wykonywanych indywidualnie i zespołowo.	D1P_K02
K02	Wykazuje postawę aktywność i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.	D1P_K01 D1P_K03
K03	Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	D1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium*			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne (jakie?)*		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01											+										
W02											+										
W03											+										
U01														+							
U02														+							
U03														+			+				
U04														+			+				
U05														+							
U06														+			+				
U07														+							
K01														+							
K02														+			+				

[illegible]

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Przyjmuje do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)