

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.7.DI1.F1-PZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Praktyka zawodowa z zakresu żywienia człowieka chorego dorosłego/dziecka</i> <i>Professional practice in the field of human nutrition sick/child</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. 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 w oddziałach szpitalnych zachowawczych/oddziałach szpitalnych zabiegowych dla dorosłych/ oddziałach dziecięcych/poradniach endokrynologiczno-diabetologicznych/ poradniach diabetologicznych / poradniach dietetycznych	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne: pogadanka, instruktaż, pokaz, obserwacja, opis, ćwiczenia, wykonywanie procedur (zabiegów) pod kierunkiem opiekuna praktyk, dyskusja	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Przysławski J.(red.): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM , Poznań 2009. 2. Sobotka L. (red.) Podstawy żywienia klinicznego. PZWL Warszawa 2008. 3. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa 2012. 4. Łysiak–Szydłowska W. Żywienie kliniczne. Via Medica Gdańsk 2000 5. Włodarek D., Dietetyka. Wyd. FORMAT AB, Warszawa 2006. 6. Czasopisma: Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki Magazyn o Zdrowiu VITA Magazyn Żywność i Zdrowie Żywienie Człowieka i Metabolizm Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT W-wa
	uzupełniająca	1. Grzymisławski M., Gawęcki J. żywienie człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2011. 2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy Śywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2011. 3. Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW Warszawa 2008.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)
C1. Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną szpitala, oddziału oraz działu żywienia, zapoznanie z organizacją żywienia na terenie jednostki, a także z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywiania pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych
C2. Zapoznanie studenta z zasadami opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych, z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz

C4. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą edukacji żywieniowej chorych oraz propagowania zasad racjonalnego żywienia

Struktura organizacyjna szpitala, oddziału./poradni. Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia człowieka chorego. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi . Dokumentacja dotycząca żywienia chorych. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia. Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych). Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia. Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna strukturę organizacyjną szpitala, oddziału oraz poradni, organizację żywienia na terenie jednostki.	DI1P_W04
W02	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07
W03	Zna patomechanizm chorób, sposoby ich diagnozowania, leczenia, powikłania.	DI1P_W05 DI1P_W06
W04	Zna zasady opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych dla dorosłych/ dzieci/poradniach posiada wiedzę z zakresu dokumentacji szpitalnej dotyczącej żywienia chorych na oddziale oraz metod przeprowadzania wywiadu żywieniowego.	DI1P_W01
W05	Zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	DI1P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Planuje jadłospis w zależności od stanu zdrowia człowieka dokonując właściwego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w różnych jednostkach chorobowych z uwzględnieniem aktualnej stawki żywieniowej.	DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U09
U02	Dokonuje właściwego doboru technik stosowanych w żywieniu dietetycznym.	DI1P_U02 DI1P_U05
U03	Umie dokonać podziału diet dla chorych w zależności od rodzaju choroby/wieku.	DI1P_U04 DI1P_U06
U04	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej chorych i propagowania zasad racjonalnego żywienia.	DI1P_U04 DI1P_U06 DI1P_U09
U05	Potrafi współpracować z członkami zespołu terapeutycznego.	DI1P_U06 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest świadomy odpowiedzialności za realizację przydzielonych zadań, wykonywanych indywidualnie i zespołowo.	DI1P_K02
K02	Wykazuje postawę aktywność i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.	DI1P_K01 DI1P_K03
K03	Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	DI1P_K05

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Zaliczenie ustne*			Aktywność na zajęciach*														
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	P	W	C	P	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01			+			+												
W02			+			+												
W03			+			+												
W04						+												
W05						+												
U01						+												
U02						+												

U03						+																
U04						+																
U05						+																
K01						+																
K02						+																
K03						+																

**niepotrzebne usunąć*

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Praktyka zawodowa (P)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	210	210
Inne (praktyka zawodowa)	210	210
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	210	210
PUNKTY ECTS za przedmiot	7	7

**niepotrzebne usunąć*

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

.....