

## KARTA PRZEDMIOTU

|                           |                 |                                                                                                                                                               |
|---------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kod przedmiotu            | 0915.4.D11.F.PZ |                                                                                                                                                               |
| Nazwa przedmiotu w języku | polskim         | <i>Praktyka zawodowa z zakresu żywienia człowieka dorosłego i starszego</i><br><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                         | 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              | Zajęcia praktyczne                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3.2. Miejsce realizacji zajęć | Przedmiot realizowany realizowane na terenie Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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                                                                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.</li> <li>2. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021.</li> <li>3. Przysławski J.(red.). Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM, Poznań, 2009.</li> <li>4. Gawęcki J.(red.). Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.</li> <li>5. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym - seria Instytut żywności i żywienia zaleca. PZWL 2017.</li> </ol> |
|                               | uzupełniająca                                                                                                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J.(red.), Jeszka J.(red.). Energia w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2010.</li> <li>2. Roach L., Brzozowski T. (red. Wyd. Pol.). Metabolizm i żywienie. Seria Crash Course. Wydawnictwo Medyczne Urban &amp; Partner 2012.</li> <li>1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, 2020.</li> </ol>                                                                                                                                                                       |

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b></p> <p><b>C1.</b> Zapoznanie studenta z organizacją żywienia i rolą dietetyka w placówce.</p> <p><b>C2.</b> Wykorzystanie wiedzy i nabytych umiejętności do samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych i planowania jadłospisu w zdrowiu i chorobie.</p> <p><b>C3.</b> Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych.</p> <p><b>C4.</b> Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia edukacji zdrowotnej wobec osób dorosłych i starszych.</p> <p><b>C5.</b> Doskonalenie umiejętności komunikowania się z osobą dorosłą i starszą oraz jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania.</p> | <p><b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b></p> <p>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</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 uczenia się

| Efekt                                      | Student, który zaliczył przedmiot                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| w zakresie <b>WIEDZY:</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
| W01                                        | Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.                                     | DI1P_W06<br>DI1P_W07                            |
| W02                                        | Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych i starszych. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.                                                                                            | DI1P_W01<br>DI1P_W05                            |
| W03                                        | Definiuje i charakteryzuje wpływ sposobu odżywiania na rozwój chorób dietozależnych u osób dorosłych i w wieku podeszłym.                                                                                                         | DI1P_W01<br>DI1P_W06                            |
| w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>            |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
| U01                                        | Wykorzystuje wyniki badań biochemicznych krwi w planowaniu indywidualnego żywienia dietetycznego.                                                                                                                                 | DI1P_U03                                        |
| U02                                        | Wylicza zapotrzebowanie na energię oraz składniki odżywcze.                                                                                                                                                                       | DI1P_U10                                        |
| U03                                        | Planuje jadłospis w zależności od stanu zdrowia i wieku człowieka dokonując właściwego doboru surowców do produkcji potraw uwzględnieniem aktualnej stawki żywieniowej.                                                           | DI1P_U04<br>DI1P_U05<br>DI1P_U10                |
| U04                                        | Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie. Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | DI1P_U04<br>DI1P_U05<br>DI1P_U10                |
| U05                                        | Potrafi formułować opinie dotyczące żywienia osób w różnym wieku, grup społecznych oraz skutecznie i taktownie zasugerować potrzebę konsultacji medycznej.                                                                        | DI1P_U04<br>DI1P_U08                            |
| w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b> |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
| K01                                        | Jest świadomy odpowiedzialności za realizację przydzielonych zadań, wykonywanych indywidualnie i zespołowo.                                                                                                                       | DI1P_K02                                        |
| K02                                        | Wykazuje postawę aktywności i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.                                                                                                        | DI1P_K01<br>DI1P_K03                            |
| K03                                        | Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.                                                                                                                                                                 | DI1P_K05                                        |

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

| Efekty przedmiotowe (symbol) | Sposób weryfikacji (+/-) |   |   |                        |   |   |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--------------------------|---|---|------------------------|---|---|--|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
|                              | Zaliczenie ustne         |   |   | Aktywność na zajęciach |   |   |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|                              | Forma zajęć              |   |   | Forma zajęć            |   |   |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
|                              | W                        | C | P | W                      | C | P |  |  |  | W | C | P |  |  |  |  |  |  |
| W01                          |                          |   | + |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| W02                          |                          |   | + |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| W03                          |                          |   | + |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| U01                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| U02                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| U03                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| U04                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| U05                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| K01                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| K02                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |
| K03                          |                          |   |   |                        |   | + |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

| Forma zajęć | Ocena | Kryterium oceny                                                                       |
|-------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Prak        | 3     | 61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, |

|                              |     |                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| tyka<br>zawo<br>dow<br>a (P) |     | konieczne pytania naprowadzające oraz aktywność na praktykach.                                                                                                                                           |
|                              | 3,5 | 69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela oraz aktywność na praktykach.                                                      |
|                              | 4   | 77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych oraz aktywność na praktykach.                     |
|                              | 4,5 | 85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające oraz aktywność na praktykach. 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 oraz aktywność na praktykach.                                             |

## 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

| Kategoria                                                                              | Obciążenie studenta |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
|                                                                                        | Studia stacjonarne  | Studia niestacjonarne |
| LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/ | 270                 | 270                   |
| Praktyka zawodowa                                                                      | 270                 | 270                   |
| SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/                                     | 30                  | 30                    |
| Przygotowanie do praktyk zawodowych                                                    | 30                  | 30                    |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                                                            | <b>300</b>          | <b>300</b>            |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>                                                        | <b>10</b>           | <b>10</b>             |

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

.....