

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.F.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	- Przysławski J.(red.): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM , Poznań, 2009. - Sobotka L. (red.) Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa, 2013. - Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. - Włodarek D. Dietetyka. Wyd. FORMAT AB, Warszawa 2006. - 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	- Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021. - Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2021. - Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW, Warszawa, 2015.

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 odżywienia 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 metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz oceną stanu odżywienia. C3. Zapoznanie studenta z zasadami wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. C4. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą edukacji żywieniowej chorych oraz propagowania zasad racjonalnego żywienia.
--

K02						+														
K03						+														

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 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/	210	210
Praktyka zawodowa	210	210
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	210	210
PUNKTY ECTS za przedmiot	7	7

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

.....