

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.F.PW	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Praktyka zawodowa z zakresu żywienia człowieka chorego dorosłego/dziecka w żywieniu zbiorowym</i> <i>Professional practice in the field of human nutrition in ill adult patient/child in collective catering.</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr inż. Kamila Sobaś, mgr Dorota Mikołajewicz
1.6. Kontakt	dorota.mikolajewicz@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu fizjologii, anatomii, chemii składników odżywczych, podstaw żywienia człowieka, profilaktyki żywieniowej, podstaw dietetyki ogólnej, dietetyki klinicznej, dietoterapii w endokrynologii, onkologii, diagnostyki laboratoryjnej.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Praktyka zawodowa (wakacyjna)	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Praktyka w wieloprofilowym oddziale specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii) itp.	
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	- Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. - Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019. - Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa, 2020. - Chojnacki J, Klupinska G. Dietetyka kliniczna. Elsevier, Urban&Partner, 2014.
	uzupełniająca	- Payne A, Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner, Wrocław, 2017. - Kunachowicz H, Nadolna I, Przygoda B, Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, 2018. https://ptd.org.pl/; http://www.izz.waw.pl/

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 placówki, 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. Kształtowanie umiejętności planowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi, psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii. C4. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą edukacji żywieniowej chorych oraz propagowania zasad racjonalnego żywienia.

1. Struktura organizacyjna szpitala, oddziału specjalistycznego.
2. Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego.
3. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi.
4. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych.
5. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.
6. Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.

Effekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce.	DI2P_W02
W02	Zna wyposażenie techniczne zakładu (szpitala, oddziału oraz działu żywienia, zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki), poszczególne etapy produkcji posiłków i ich znaczenie.	DI2P_W02 DI2P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Posiada umiejętność udzielania porad dietetycznych pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital.	DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04
U02	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia	DI2P_U02 DI2P_U06
U03	Dokonuje właściwego doboru technik sporządzania potraw i posiłków stosowanych w żywieniu dietetycznym.	DI2P_U07
U04	Umie dokonać podziału diet dla chorych w zależności od rodzaju choroby/wieku.	DI2P_U07
U05	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej chorych i propagowania zasad racjonalnego żywienia.	DI2P_U01 DI2P_U05 DI2P_U07
U06	Umie prowadzić dokumentację dotyczącą pacjentów, która obowiązuje w zawodzie dietetyka, wykorzystując dietetyczne programy komputerowe.	DI2P_U08 DI2P_U09
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	DI2P_K02
K02	Wykazuje postawę aktywność i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.	DI2P_K03

Efekty przedmiotowe <i>(symbol)</i>	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Aktywność na zajęciach			Zaliczenie na podstawie dokumentacji														
	<i>Forma zajęć</i>			<i>Forma zajęć</i>														
	<i>W</i>	<i>C</i>	<i>P</i>	<i>W</i>	<i>C</i>	<i>P</i>												
W01			+			+												
W02			+			+												
U01			+			+												
U02			+			+												
U03			+			+												
U04			+			+												
U05			+			+												
U06			+			+												
K01			+			+												
K02			+			+												

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Praktyki zawodowe (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/	270	270
Inne (praktyki zawodowe)	270	270
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA/GODZINY NIEKONTAKTOWE/	30	30
Przygotowanie do praktyk zawodowych	30	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	300	300
PUNKTY ECTS za przedmiot	10	10

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

.....