

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> <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	1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. 2. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021. 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, 2017. 5. Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym - seria Instytut żywności i żywienia zaleca. PZWL 2017.
	uzupełniająca	1. Gawęcki J.(red.), Jeszka J.(red.). Energia w żywności i żywieniu. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2010. 2. Roach L., Brzozowski T. (red. Wyd. Pol.). Metabolizm i żywienie. Seria Crash Course. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner 2012. 1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) 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. Nabycie 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 (z uwzględnieniem formy zajęć) 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 uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
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.	DI1P_W06 DI1P_W07
W02	Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych i starszych. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.	DI1P_W01 DI1P_W05
W03	Definiuje i charakteryzuje wpływ sposobu odżywiania na rozwój chorób dietozależnych u osób dorosłych i w wieku podeszłym.	DI1P_W01 DI1P_W06
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
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 DI1P_U05 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 DI1P_U05 DI1P_U10
U05	Potrafi formułować opinie dotyczące żywienia osób w różnym wieku, grup społecznych oraz skutecznie i taktownie zasugerować potrzebę konsultacji medycznej.	DI1P_U04 DI1P_U08
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

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												
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
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/	270	270
Praktyka zawodowa	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)

.....