

KARTA PRZEDMIOTU

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

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 (semestralna – III)	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Praktyka w poradni dietetycznej, endokrynologicznej, diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości.	
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. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ-PZH, Warszawa, 2020. 2. Chojnacki J, Klupinska G. Dietetyka kliniczna. Elsevier, Urban&Partner, 2014. 3. Ostrowska L. Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. 4. Wieczorek-Chełmińska Z. Żywnienie w chorobach nerek. PZWL, 2018. 5. Jeznach-Steinhagen A. Żywnienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi. PZWL, Warszawa, 2020. 6. Grzymisławski M. Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019.
	uzupełniająca	1. Payne A, Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne Edra Urban&Partner, Wrocław, 2017. 2. Kunachowicz H, Nadolna I, Przygoda B, Iwanow K. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, 2018. 3. https://ptd.org.pl/; http://www.izz.waw.pl/ 4. Polskie Towarzystwo Diabetologiczne, https://cukrzyca.info.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 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 oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz oceną stanu odżywienia. C3. Kształtowanie umiejętności planowania jadłospisów dla pacjentów z wybranymi chorobami. C4. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą edukacji żywieniowej chorych oraz propagowania zasad racjonalnego żywienia.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)
1. Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego. 2. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi.

- | |
|---|
| 3. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych.
4. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.
5. Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych. |
|---|

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna strukturę organizacyjną poradni oraz zna patomechanizm chorób, sposoby ich diagnozowania, leczenia, a także powikłania.	DI2P_W02 DI2P_W04
W02	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji żywienia chorych w placówce.	DI2P_W02
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Umie założyć i prowadzić elektroniczną dokumentację żywieniową pacjenta.	DI2P_U08 DI2P_U09
U02	Umie rozpoznać wtórne i pierwotne zaburzenia endokrynologiczne występujące w otyłości i potrafi formować zalecenia dietoterapii.	DI2P_U02 DI2P_U03
U03	Umie rozpoznać genetyczne czynniki otyłości i umiejętność przygotowania odpowiednich zleceń dotyczących żywieniowych i aktywności fizycznej.	DI2P_U05
U04	Umie analizować badania laboratoryjne dla wybranych patofizjologii: autoimmunologiczne choroby zapalne, zaburzenia metabolizmu glukozy, dyslipidemia mieszana, hiperurykemia, zaburzenia funkcji wątroby, zaburzenia czynności pracy nerek oraz planować żywienie w tych przypadkach. Potrafi dobierać surowce i produkty wykorzystywane do potraw dietetycznych.	DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07
U05	Potrafi korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	DI2P_U02 DI2P_U06
U06	Potrafi wykonać badania oceny stanu odżywienia.	DI2P_U02
U07	Umie planować działania odpowiadające potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	DI2P_U01 DI2P_U05
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	DI2P_K01 DI2P_K02
K02	Promuje zdrowy styl życia u pacjentów za pomocą różnych form edukacyjnych.	DI2P_K03
K03	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	DI2P_K02 DI2P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

[illegible]

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/	150	150
Inne (praktyki zawodowe)	150	150
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA/GODZINY NIEKONTAKTOWE/	30	30
Przygotowanie do praktyk zawodowych	30	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	180	180
PUNKTY ECTS za przedmiot	6	6

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

.....