

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.F.PZ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Praktyka zawodowa z zakresu żywienia człowieka chorego dorosłego/dziecka

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Professional practice in the field of human nutrition sick/child

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

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 (zajęć)

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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Przysławski J.(redaktor): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, Poznań, 2009. 2. Sobotka L. (redaktor) Podstawy żywienia klinicznego. PZWL, Warszawa, 2013. 3. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. 4. Włodarek D. Dietetyka. Wyd. FORMAT AB, Warszawa 2006. 5. Czasopisma: Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki Magazyn o Zdrowiu VITA Magazyn Żywność i Zdrowie Żywienie Człowieka i Metabolizm Przegląd Gastronomiczny, Wydawnictwo Sigma- NOT W-wa
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021. 2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2021. 3. Bujko J. Podstawy dietetyki. Wydawnictwo Szkoły Głównej

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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.

4.2. Treści programowe

1. Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, /poradni.
2. Metody oceny stanu zdrowia oraz 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. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia.
6. Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).
7. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.
8. Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------	---	---

w zakresie wiedzy:

W01	Zna strukturę organizacyjną szpitala, oddziału oraz poradni, organizację żywienia na terenie jednostki.	DI1P_W04
W02	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07
W03	Zna patomechanizm chorób, sposoby ich diagnozowania, leczenia, powikłania.	DI1P_W05 DI1P_W06
W04	Zna zasady opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych dla dorosłych/ dzieci/poradniach posiada wiedzę z zakresu dokumentacji szpitalnej dotyczącej żywienia chorych na oddziale oraz metod przeprowadzania wywiadu żywieniowego.	DI1P_W01
W05	Zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	DI1P_W08

w zakresie umiejętności:

U01	Planuje jadłospis w zależności od stanu zdrowia człowieka dokonując właściwego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w różnych jednostkach chorobowych z uwzględnieniem aktualnej stawki żywieniowej.	DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U09
U02	Dokonuje właściwego doboru technik stosowanych w żywieniu dietetycznym.	DI1P_U02

		DI1P_U05
U03	Umie dokonać podziału diet dla chorych w zależności od rodzaju choroby/wieku.	DI1P_U04 DI1P_U06
U04	Posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej chorych i propagowania zasad racjonalnego żywienia.	DI1P_U04 DI1P_U06 DI1P_U09
U05	Potrafi współpracować z członkami zespołu terapeutycznego.	DI1P_U06 DI1P_U10

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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Zaliczenie ustne	Aktywność na zajęciach
------------------------------	------------------	------------------------

Forma zajęć

1: 2:	Praktyka (P)	Praktyka (P)
W01	+	+
W02	+	+
W03	+	+
W04		+
W05		+
U01		+
U02		+
U03		+
U04		+
U05		+
K01		+
K02		+
K03		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

PRAKTYKA (P) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	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	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	240	240
Praktyka zawodowa	240	240
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	30	30
Przygotowanie do praktyk zawodowych	30	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	270	270
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	9	9

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

.....