

<p><b>KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2024/2025</b></p> <p><b>FORMA STUDIÓW: STACJONARNA</b></p>
--

INFORMACJE OGÓLNE
-------------------

<b>1. Przedmiot</b>	<b>Praktyka zawodowa (wstępna w szpitalu)</b>
<b>2. Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>3. Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>4. Poziom kształcenia</b>	studia pierwszego stopnia
<b>5. Liczba punktów ECTS</b>	6

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						160

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						160

7. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

8. Wykładowca	Agnieszka Panasiuk, mgr
---------------	-------------------------

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE
------------------------

## 9. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu fizjologii żywienia człowieka oraz technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa
---

## 10. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta ze specyfiką środowiska zawodowego szpitala/innego podmiotu leczniczego oraz organizacją żywienia w tego typu placówkach
---

C2 Poznanie środowiska szpitalnego/podmiotu, w których realizowana jest praktyka oraz jego struktury organizacyjnej
---

C3 Zapoznanie z zasadami planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta
--

### 11. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU01	potrafi współpracować z zespołem pracowniczym podczas przygotowywania/przyjmowania i dystrybucji posiłków	K_U29
EU02	potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi obowiązującymi w danej placówce	K_U17
EU03	potrafi prawidłowo wydać posiłek dla pacjenta hospitalizowanego, z uwzględnieniem zleceń lekarskich dotyczących diety	K_U05

KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
-----------------------	--

EU04	przejawia właściwy stosunek do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu	K_K05
EU05	potrafi samodzielnie wykonać powierzone obowiązki związane z wydawaniem posiłków dla pacjentów	K_K08

## 12. Treści programowe

<b>Forma zajęć – praktyka zawodowa</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka struktury organizacyjnej szpitala, poznanie specyfiki środowiska zawodowego w miejscu odbywania praktyki</li> <li>2. Charakterystyka bloku żywienia – organizacji i funkcjonowania pracy kuchni/ zasad współpracy z ewentualną firmą zewnętrzną</li> <li>3. Charakterystyka przygotowywania przez kuchnię/przyjmowania żywności od ewentualnej firmy zewnętrznej realizującej zlecenie podmiotu oraz schematów dystrybucji posiłków</li> <li>4. Zasady BHP, wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz wewnętrzne procedury obowiązujące w placówce, mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia</li> <li>5. Dokumentacja jednostki prowadzona w zakresie związanym z żywnością i żywieniem</li> <li>6. Zasady prawidłowego wydawania posiłków dla pacjenta hospitalizowanego oraz przygotowanie w kierunku odpowiedniego podejścia do pacjenta w czynnościach związanych z pomocą w jego karmieniu</li> <li>7. Charakterystyki poszczególnych diet stosowanych w szpitalu, z uwzględnieniem produktów wskazanych i przeciwwskazanych oraz zalecanych technik kulinarnych</li> <li>8. Zasady planowania i wdrażania odpowiedniego żywienia, w zależności od stanu zdrowia pacjenta oraz występujących chorób współtowarzyszących</li> </ol>	
<b>13. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokaz</li> <li>2. Obserwacja</li> <li>3. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo</li> <li>4. Materiały/narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi</li> </ol>	
<b>14. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozmowa z praktykantem</li> <li>2. Obecność</li> <li>3. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem</li> <li>4. Aktywność</li> <li>5. Ocena opiekuna zakładowego</li> <li>6. Ocena opiekuna uczelnianego (ustne zaliczenie praktyki)</li> </ol>	
<b>15. Obciążenie pracą studenta</b>	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	165
2. Nakład pracy studenta	
suma	165
liczba punktów ECTS	6
<b>16. Literatura</b>	
Literatura podstawowa:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022</li> <li>2. Gawęcki J., Żywność człowieka podstawy nauki o żywieniu. Tom 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022</li> <li>3. Krauss H. (red.) Fizjologia żywienia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019</li> </ol>	
<b>17. Formy oceny – szczegóły</b>	
Ocena wystawiana jest na podstawie opinii i oceny zakładowego opiekuna praktyki, uzupełnionego dzienniczka praktyki, karty osiągniętych efektów kształcenia praktykanta oraz ustnego zaliczenia podsumowującego (opiekun uczelniany praktyki).	
<b>18. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

2. Miejsca odbywania praktyk: szpital, ZOL (oddział szpitalny oraz kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem