

## KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

### INFORMACJE OGÓLNE

1.Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa VIII														
2. Nazwa kierunku	Dietetyka														
3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia														
4. Liczba punktów ECTS	2														
5. Liczba godzin w semestrze															
<table><tr><td>semestr</td><td>w</td><td>ćw</td><td>lab</td><td>prj/zp</td><td>pws</td><td>prk</td></tr><tr><td>VI</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>80</td></tr></table>		semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk	VI						80
semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk									
VI						80									
6. Język wykładowy	polski														
7. Wykładowca	Angelika Dadej, dr inż.														

### INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

<b>8. Wymagania wstępne</b>	
Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka, edukacji żywieniowej oraz technologii żywności i potraw	
<b>9. Cele przedmiotu</b>	
C1 Zapoznanie z zasadami postępowania dietetycznego w szpitalach i oddziałach dziecięcych, żłobkach i przedszkolach	
C2 Zdobycie wiedzy dotyczącej funkcjonowania kuchni niemowlęcej i ogólnej	
C3 Nabycie umiejętności w prowadzeniu wywiadu żywieniowego oraz wykorzystaniu zdobytych informacji do sformułowania zaleceń żywieniowych i opracowania jadłospisów uwzględniających stan zdrowia pacjentów	
<b>10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych</b>	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
<b>WIEDZA</b>	
EU01 zna zasady prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia w danej placówce, system bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasady BHP. Zna przepisy sanitarno-higieniczne i metody zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni	K_W06, K_W34
EU02 zna strukturę organizacyjną, zasady funkcjonowania oraz charakter działalności placówki, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek	K_W34
EU03 posiada wiedzę dotyczącą organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku, w tym schematu organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/ firmy (jeśli dotyczy)	K_W06, K_W08, K_W30, K_W31

UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym	K_U02, K_U04, K_U09
EU05 umie posługiwać się normami żywienia i wyżywienia, posiada umiejętności praktyczne w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych /po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń	K_U01, K_U02, K_U04, K_U06, K_U12, K_U13, K_U17, K_U18
EU06 potrafi prawidłowo wydać posiłek dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych i w razie potrzeby pomóc w karmieniu niemowląt i dzieci	K_U03, K_U33
EU07 potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułować zalecenia dietetyczne w poszczególnych jednostkach chorobowych	K_U02, K_U04, K_U05, K_U09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 zgodnie z rzeczywistością ocenia swoje kompetencje, jest świadom ich ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do specjalistów	K_K01
11. Treści programowe	
<b>Forma zajęć – praktyka zawodowa</b>	
<p>1. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji w zakresie żywienia na oddziałach dziecięcych, żłobku, przedszkolu, systemu bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz zasad BHP. Zaznajomienie z przepisami sanitarno-higienicznymi i metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym na oddziałach szpitalnych, w kuchniach ogólnych i niemowlęcych oraz jadalni.</p> <p>2. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki (szpitala, oddziału dziecięcego, kuchni niemowlęcej i ogólnej, żłobka, przedszkola), z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych jednostek.</p> <p>3. Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.</p> <p>4. Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.).</p> <p>5. Poznanie organizacji żywienia niemowląt/dzieci w danym ośrodku (wyposażenie techniczne kuchni, zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym schematu organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy).</p> <p>6. Branie czynnego udziału w ocenie sposobu żywienia oraz ocenie stanu odżywiania pacjentów, formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych.</p> <p>7. Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem lub jego opiekunem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym.</p> <p>8. Zaznajomienie z normami żywienia i wyżywienia, nabycie umiejętności praktycznych w udzielaniu porad żywieniowych, planowaniu jadłospisów oraz diet dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych/po hospitalizacji, przygotowaniu mieszanek mlecznych dla noworodków na podstawie zaleceń.</p> <p>9. Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci zdrowych/hospitalizowanych, obserwacja/pomoc w karmieniu niemowląt i dzieci.</p>	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	

F1. Karta weryfikacji efektów uczenia się	
F2. Protokół zaliczenia praktyki	
F3. Rozmowa z praktykantem	
F4. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F5. Obecność	
P1. Ocena zakładowego opiekuna praktyk	
P2. Ocena uczelnianego opiekuna praktyk	
<b>14. Obciążenie pracą studenta</b>	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	80
2. Nakład pracy studenta	
suma	80
liczba punktów ECTS	2
<b>15. Literatura</b>	
Literatura podstawowa:	
1. Krawczyński M., Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wydawnictwo Help-Med., Kraków 2015	
2. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2022	
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., Dietoterapia. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2020	
4. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2020	
5. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018	
<b>16. Formy oceny – szczegóły</b>	
Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:	
1. Poprawnie wypełniony dziennik praktyk.	
2. Karta weryfikacji efektów uczenia się.	
3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk.	
Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:	
2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna:	
3,0 – ocena dostateczna;	
3,5 – ocena dostateczna plus;	
4,0 – ocena dobra;	
4,5 – ocena dobra plus;	
5,0 – ocena bardzo dobra.	
<b>17. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w szpitalu dziecięcym (żywnienie dzieci chorych) oraz w przedszkolu, żłobku (żywnienie dzieci zdrowych)	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	