

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE

1.Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa VII														
2. Nazwa kierunku	Dietetyka														
3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia														
4. Liczba punktów ECTS	4														
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>V</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>120</td></tr></table>		semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk	V						120
semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk									
V						120									
6. Język wykładowy	polski														
7. Wykładowca	Angelika Dadej, dr inż.														

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne	
Wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka, edukacji żywieniowej oraz technologii żywności i potraw	
9. Cele przedmiotu	
C1 Zdobycie wiedzy i umiejętności praktycznych, zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki, poradnictwa dietetycznego oraz z zasadami planowania diet w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych	
C2 Zapoznanie z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach	
10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 zna przepisy BHP, strukturę organizacyjną, zasady i podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz charakter jej działalności	K_W06, K_W34
EU02 posiada wiedzę w kierunku diagnostyki w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasad przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych	K_W01, K_W02, K_W22, K_W23
EU03 zna zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz rodzaje stosowanych diet i metody oceny ich wartości odżywczej	K_W08, K_W16
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym	K_U02, K_U04, K_U09,

EU05 potrafi dokonać oceny stanu odżywiania, przeprowadzić badania/pomiary antropometryczne oraz posiada umiejętności wykorzystania wiedzy o badaniach dodatkowych z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego	K_U08, K_U09
EU06 potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Posiada umiejętności udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych	K_U01, K_U02, K_U04, K_U06
EU07 posiada umiejętności praktyczne w zakresie konstruowania i realizacji diet specjalistycznych oraz potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta	K_U05, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U16, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym w przypadku dietoterapii schorzeń dietozależnych	K_K01, K_K11
11. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
1. Zapoznanie z przepisami BHP, strukturą organizacyjną, zasadami funkcjonowania oraz charakterem działalności placówki (z uwzględnieniem kompetencji jednostki) 2. Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki 3. Zaznajomienie z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowania poufności 4. Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym 5. Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.) 6. Uczestnictwo w ocenie stanu odżywiania, wykonywaniu badań/pomiarów antropometrycznych oraz zapoznanie z badaniami dodatkowymi uwzględniającymi specyfikę wieku rozwojowego 7. Uczestnictwo w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych 8. Udzielanie porad terapeutycznych i żywieniowych, konstruowanie i realizacja diet specjalistycznych 9. Zapoznanie z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych 10. Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni, zapoznanie z rodzajami stosowanych diet i metodami oceny ich wartości odżywczej 11. Opracowywanie przykładowych receptur dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta	
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	
14. Obciążenie pracą studenta	

Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	120
2. Nakład pracy studenta	
suma	120
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2022	
2. Włodarek D., Lange W., Kozłowska L., Głąbska D., Dietoterapia. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2020	
3. Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2019	
4. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018	
16. Formy oceny – szczegóły	
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.	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w poradniach chorób metabolicznych	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	