



Praktyki z zakresu żywienia dzieci

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty podstawowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska
Pozostali nauczyciele	Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki
Liczba punktów ECTS	7
Okres	III

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	200	7
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	-	-
Praca własna studenta	-	-
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	200	7

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.						
	Forma zal.						
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						
Inne formy – praktyki zawodowe	Godz.			200			
	Forma zal.			Z/O			

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	poznanie zasad organizacji i realizacji żywienia w placówce (w szpitalu na oddziale pediatrycznym/żłobku/ przedszkolu/ szkole
C2	poznanie specyfiki żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; poznanie zwyczajów żywieniowych wpływających na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży
C3	poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	
K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	
K_W13	Ocenia oraz na bieżąco koryguje sposób żywienia u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	
K_W14	Zna zasady i fizjologiczne uwarunkowania dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	

K_W19	Posiada wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej niezbędną w pracy dietetyka.	
K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce.	
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	
K_W22	Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki.	
Umiejętności – student potrafi		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu.	
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U24	Potrafi opracować zalecenia dietetyczne i plan żywieniowy dla pacjentów z chorobami uwarunkowanymi genetycznie.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doskonalenie przez całe życie.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	

K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K05	Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta).	
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	
K_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Praktyki zawodowe		
	Poznanie regulaminów placówki	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
	Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki	
	Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce	
	Zaznajomienie z organizacją oddziału pediatrycznego lub placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej	
	Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci	
	Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych lub jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych	
	Pomoc w karmieniu dzieci	
	Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci po hospitalizacji	
	Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce.	
	Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych	

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	100	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

Wymagania wstępne

1. Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia dzieci i młodzieży.
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka

Literatura

dokumentacja dotycząca organizacji żywienia w placówce,
materiały edukacyjne dla dzieci, młodzieży i ich rodzin,
edukacyjne programy prozdrowotne