



Praktyki w placówkach opieki społecznej

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
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	3
Okres	VI

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
Łączny nakład pracy studenta	80	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	-	-
Praca własna studenta	-	-
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	80	3

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Inne formy – praktyki zawodowe	Godz.						80
	Forma zal.						Z/O

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem praktyk jest zapoznanie studenta z organizacją żywienia pensjonariuszy w placówce, kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych i starszych, doskonalenie umiejętności planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych, doskonalenie umiejętności komunikowania się z chorym i jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	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_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.	
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
K_W11	Zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	
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_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	
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_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	

K_W24	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka.	
K_W28	Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem	
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_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	
K_U26	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz doksztalcenie 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_K10	Stosuje właściwe i skuteczne metody komunikowania się z pacjentem.	

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Praktyki zawodowe		
	zdobywanie wiedzy dotyczącej opieki nad osobami starszymi, chorymi przewlekle lub niepełnosprawnymi, ze szczególnym naciskiem na poszerzanie wiedzy dotyczącej układania diety dostosowanej do wieku pacjenta oraz jego schorzenia, zapotrzebowania kalorycznego na substancje odżywcze dla osób w różnym wieku, w stanie chorobowym.	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
	układanie zbilansowanego jadłospisu dla osoby dorosłej w różnym wieku i w zależności od stanu ogólnego pacjenta	
	układanie planu leczenia dietetycznego osoby niedożywionej, ograniczonej ruchowo etc.	
	opracowanie jadłospisu dla osób ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla chorego z cukrzycą, nadciśnieniem tętniczym, hipercholesterolemią, dną moczanową, chorobami wątroby i trzustki, nieswoistymi zapaleniami jelit, celiakią, chorobą wrzodową	
	prawidłowe wydawanie choremu posiłku z uwzględnieniem stosownego reżimu sanitarnego	
	karmienie osoby niesamodzielnej (osoby niedołążne i obłożnie chore)	
	ocena stanu nawodnienia chorego oraz uzupełnianie ewentualnych niedoborów	
	przygotowanie karty dietetycznej dla chorego opuszczającego oddział	
	przeprowadzenie ustnego szkolenia dietetycznego dla chorego opuszczającego szpital z uwzględnieniem jego schorzeń i zapotrzebowania kalorycznego	

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

Wiedza w zakresie żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, edukacji żywieniowej

Literatura

Dokumentacja placówki dotycząca organizacji żywienia
materiały edukacyjne dla pacjentów i ich rodzin,
normy żywienia człowieka