



## Praktyki wstępne w szpitalu

Karta oceny przedmiotu

### Informacje podstawowe

Kierunek studiów	<b>Dietetyka</b>
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	<b>2022/2023</b>
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	II

### Bilans godzin i punktów ECTS

	<b>Liczba godzin</b>	<b>ECTS</b>
łącznie nakład pracy studenta	210	7
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	-	-
Praca własna studenta	-	-
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	-	-

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.		210				
	Forma zal.		Z/O				

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest poznanie zasad organizacji i realizacją żywienia na oddziałach szpitalnych, poznanie metod oceny stanu odżywienia pacjenta, poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym

## Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
Umiejętności – student potrafi		
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	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_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia.	
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu.	
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.	
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii,	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk

	edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
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_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
<b>Zajęcia praktyczne</b>		
	Poznanie regulaminów placówki	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
	Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej	
	Zaznajomienie z organizacją oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyszpitalnych / przyklinicznych	
	Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych	
	Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego na oddziałach szpitalnych	
	Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych	
	Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych (poznane zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych)	
	Wykonywanie opieki nad chorym hospitalizowanym – pomoc w karmieniu	
	Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji	
	Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych	

## 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. Ogólna wiedza w zakresie patomechanizmów powstawania chorób cywilizacyjnych
2. Wiedza w zakresie dietetyki ogólnej i prawidłowego żywienia człowieka
3. Wiedza dotycząca zasad przedmedycznej analizy stanu odżywienia

## Literatura

Dokumentacja szpitalna dotycząca organizacji żywienia,  
Materiały edukacyjne dla pacjentów