

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyka w szpitalu		Kod:	ECTS: 7
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: I			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieńszewska			
Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 140h/ 5,6 ECTS Udział w zajęciach: 140h B. Praca własna studenta: 35h/ 1,4 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	175		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa		Wymagania wstępne: Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu chorób żywieniowo-zależnych.
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w szpitalu	
		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu			

Opis:

Celem jest pogłębienie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia; pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach leczenia zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

1. Ocena stanu odżywienia pacjenta - prowadzenie pomiarów antropometrycznych, ocena za pomocą wykorzystywanych przez szpital kwestionariuszy (skala NRS 2002, SGA, PG SGA, MNA, MUST, GLIM), interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
2. Omówienie wraz z lekarzem i dietetykiem stanu zdrowia chorego.
3. Prowadzenie wywiadów żywieniowo - zdrowotnych.
4. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach dietetycznych.
5. Planowanie postępowania dietetycznego dostosowanego do stanu zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem wieku, zapotrzebowania białkowo-kalorycznego, stanu nawodnienia oraz zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne.
6. Przygotowanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dostosowanych do potrzeb pacjentów w zakresie ilościowym jak i jakościowym, w tym po zakończonej hospitalizacji. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów.
7. Opracowywanie indywidualnych zaleceń/planów żywieniowych dla pacjentów o specjalnych potrzebach żywieniowych. Leczenie żywieniowe – żywienie do-i pozajelitowe.
8. Pomoc w karmieniu pacjentów niesamodzielnych.
9. Kształcenie umiejętności w zakresie pracy w zespole (w ramach zespołu terapeutycznego), komunikacji z pacjentem, lekarzem oraz pozostałym personelem medycznym.

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K02_KR)** okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową