

Praktyki w placówkach opieki społecznej/ żywienia osób starszych

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	2025/2026
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	praktyki
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	mgr Agnieszka Fajarczuk-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

Przedmiotowe efekty uczenia się	Treść efektu	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – student zna i rozumie:			Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
W_01	Zna zalecenia żywieniowe dla osób po 65 r.ż.	K_W05, K_W07, K_W08 K_W12	
Umiejętności – student potrafi:			
U_01	Student ustala stan odżywiania pacjenta	K_U01,	
U_02	Student opracowuje zalecenia żywieniowe uwzględniające wiek i stan zdrowia pacjenta w wieku starszym	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U06, K_U14, K_U17, K_U27	
Kompetencji społecznych – student jest gotów do:			
K_01	Student przestrzega zasad etyki zawodowej i praw pacjenta, skutecznie komunikując się z pacjentem	K_K03, K_K04, K_K05, K_K07, K_K10	

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.
- 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 niedożywione 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

Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka

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