



Praktyki w szpitalu dla dorosłych

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2024/2025
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 Fajarczuk-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
Łączny 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

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z prowadzoną w oddziale dokumentacją żywieniową, nauka przeprowadzania wywiadów żywieniowych, opracowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów i prowadzenie edukacji żywieniowej

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_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
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_W22	Zna wybrane zagadnienia z prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej praktyki zawodowej z zakresu dietetyki.	
K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	
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_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_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_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 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_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		
	Zapoznanie się z przepisami bhp, oraz z regulaminem obowiązującym w danej placówce	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
	Przeprowadzenie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją dotyczącą rozpoznania dotychczasowego leczenia i przebiegu choroby	
	Planowanie zapotrzebowania żywnościowego w oddziale – rodzaje diet	
	Rozdzielanie i wydawanie posiłków na oddziale	
	Karmienie pacjentów	
	Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych i określanie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze	
	Opracowywanie zaleceń dietetycznych	
	Przygotowanie i omówienie wykazu produktów zalecanych i przeciwwskazanych dla danego pacjenta	

	Opracowywanie kwestionariusza i przeprowadzanie oceny częstotliwości spożycia żywności	
--	--	--

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
4. Wiedza w zakresie żywienia w chorobach metabolicznych
5. Wiedza w zakresie technologii żywności i potraw z towaroznawstwem

Literatura

materiały edukacyjne,
 ulotki żywieniowe,
 dokumentacja żywieniowa,
 kwestionariusz ankiety,
 normy żywienia człowieka