



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

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 zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	K_W05, K_W07 K_W08 K_W12	
Umiejętności – student potrafi:			
U_01	Student przeprowadza wywiady żywieniowe z pacjentem	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U10, K_U17, K_U27	
U_02	Student opracowuje zalecenia dietetyczne dla pacjenta	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U10, 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		

• Zapoznanie się z przepisami bhp, oraz z regulaminem obowiązującym w danej placówce • 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	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

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