

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne		
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ		
Kierunek studiów:	Dietetyka	
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia:	praktyczny	
Forma studiów:	stacjonarne	
Nazwa modułu kształcenia:	Praktyka wstępna w szpitalu	
Kod modułu kształcenia:	MK_DP01	
Rodzaj modułu kształcenia:	obowiązkowy	
Rok studiów:	I	Formy zajęć i liczba godzin:
Semestr:	II	Praktyka zawodowa
Liczba punktów ECTS:	3	80
Forma zaliczenia:	zaliczenie na ocenę	

Autor programu:

dr inż. Ewa Walczak

Cele kształcenia:

Cel1: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego

Cel2: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.

Cel3: Zrozumienie różnych zachowań człowieka w środowisku szpitalnym i psychologicznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem.

Cel4: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą szpitala oraz z przepisami bhp, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym.

Wymagania wstępne:

Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego

Efekty kształcenia:

Umiejętności:

EK1: Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych

EK2: Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta.

Kompetencje społeczne:

EK3: Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych

EK4: Student potrafi komunikować się z pacjentem i przeprowadzić edukację żywieniową w warunkach szpitalnych

Treści kształcenia:

Praktyka zawodowa:

Lp	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału szpitalnego. Zapoznanie z zasadami przydziału pacjentów na	6

	oddział szpitalny.	
2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.	8
3	Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalu. Udział w przygotowaniu posiłków w oddziale szpitalnym.	15
4	Uczestnictwo w procesach produkcji posiłków (zapoznanie z wyposażeniem technicznym kuchni i zakładu). Realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia.	15
5	Przestrzeganie przepisów higieniczno-sanitarnych w oddziale szpitalnym z uwzględnieniem kuchенок oddziałowych i jadalni dla chorych chodzących. Zapoznanie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	8
6	Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych.	3
7	Udział w podziale i wydawaniu posiłków. Pomoc w żywieniu chorych, którzy potrzebują pomocy drugiej osoby.	12
8	Zajęcia przy łóżku chorego: przeprowadzanie wywiadu (wywiad przedmiotowy, podmiotowy, żywieniowy), ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe biochemiczne (zapoznanie z dokumentacją pacjenta), analiza dotychczasowej diety pacjenta. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów.	13

Metody kształcenia:

1. Dyskusja
2. Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opieką opiekuna praktyk.

Metody weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca:

1. Obserwacja
2. Zaliczenie praktyczne na ocenę

Ocena podsumowująca:

Średnia ważona ocen podsumowujących

Akceptowalny poziom osiągnięcia efektów kształcenia:

- EK1: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 1 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK2: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 2 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK3: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą
- EK4: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	80
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	0
Przygotowanie się do kolokwium	0
Przygotowanie się do egzaminu	0
Inne	0
Razem	80
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	3
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	0
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych EK1, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	3
Procent programu modułu realizowany w ramach godzin kontaktowych	0
Procent programu modułu realizowany w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	100

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_U16 K_U17	C1	3, 4, 6, 7	Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK2	K_U04	C2	2, 8	Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK3	K_U10 K_U09	C3	8	Wykonywanie zadań Dyskusja	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK4	K_K08 K_K07	C4	1, 5	Wykonywanie zadań Dyskusja	Obserwacja, zaliczenie praktyczne

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska M., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2002.
2. Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M.: Dietetyka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 1999.
3. Kunachowicz H., Nadolna I.: Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. Wyd. IŻŻ, Warszawa 1999

Literatura uzupełniająca:

1. Łysia-Szydłowska W. Red.: Żywienie kliniczne. Via Media, Gdańsk 2000.
2. Socha J.: Żywienie dzieci zdrowych i chorych. PZWL, Warszawa 2000.

3. Halina Turlejska H. Red.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Gdańsk : Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2006.