

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		Dietetyka						
Poziom studiów:		I stopień						
Profil studiów:		praktyczny						
Forma studiów:		stacjonarne						
Nazwa modułu:		Praktyka wstępna w szpitalu dla dorosłych						
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:		3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:		6	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:		5	-	-	-	-	-	160
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia osób w starszym wieku.						
II. CELE KSZTAŁCENIA								
Cele kształcenia:								
Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą oraz z przepisami BHP, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym dla dorosłych. Cel 2: Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką. Cel 3: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta. Cel 4: Uczestnictwo/prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów dorosłych. Cel 5: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia na oddziale.								
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH								
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych	
wiedzy:								
1	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.						K1D_W07	
2	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.						K1D_W14	
3	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.						K1D_W17	
4	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.						K1D_W18	
5	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.						K1D_W23	
umiejętności:								
1	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.						K1D_U04	
2	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.						K1D_U09 K1D_U10	
3	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.						K1D_U16 K1D_U17	
4	Potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.						K1D_W22	
5	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i						K1D_W26	

	choroby.	
kompetencji społecznych:		
1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
2	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
3	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06
4	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Praktyka zawodowa		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału szpitalnego, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w instytucji.	15
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność oddziału. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.	15
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie się z obowiązującym katalogiem diet i pogłębienie wiedzy na temat ich specyfiki. Realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia.	20
Praktyka zawodowa 4	Zapoznanie z metodyką pracy dietetyka w szpitalu (oddziale). Uczestnictwo w wizytach lekarskich.	20
Praktyka zawodowa 5	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego klinicznego pacjenta. Edukacja żywieniowa pacjentów – indywidualna i grupowa.	20
Praktyka zawodowa 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów. Ocena zapotrzebowania, monitorowanie bilansu płynów, nawadnianie pacjenta odwodnionego.	20
Praktyka zawodowa 7	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecenia diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	15
Praktyka zawodowa 8	Opracowywanie materiałów informacyjnych dotyczących zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	15
Praktyka zawodowa 9	Zapoznanie z organizacją żywienia zbiorowego w szpitalu. Udział w dystrybucji posiłków w oddziale szpitalnym.	10
Praktyka zawodowa 10	Przestrzeganie przepisów higieniczno-sanitarnych w oddziale szpitalnym/ zakładzie opieki stacjonarnej z uwzględnieniem kucharek 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.	10
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk - dyskusja - studium przypadku - obserwacja 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - sprzęt do praktycznej nauki zawodu - programy komputerowe używane w placówce		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia modułu: - Zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej - samoocena - karta przebiegu praktyki zawodowej 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się:		

• średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w poradni na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni.	
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA	
Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	-
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć	-
Łączna liczba godzin	160
Punkty ECTS za moduł	5
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2023 2. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021 3. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa 2019	
Literatura uzupełniająca: 1. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd.. PZWL Warszawa 2022 2. Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2022 3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010 4. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2024 5. L. Chevallier, red. D. Gajewska.: Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010	

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)