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 lub innym zakładzie opieki stacjonarnej					
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	6	-	-	-	-	-	170
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu: podstaw żywienia, podstaw dietetyki, higieny żywności, bezpieczeństwa żywności i żywienia.					

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 lub innym zakładzie opieki stacjonarnej. **Cel 2**: Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką. **Cel 3**: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta. **Cel 4**: Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów. **Cel 5**: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego.

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 zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	K1D_W17
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	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
4	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 dokumentacje żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U03 K1D_U04
2	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.	K1D_U10 K1D_U09
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 choroby.	K1D_W26
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	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam 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, zakładu opieki stacjonarnej 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 danej placówki. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny/ do zakładu opieki stacjonarnej.	15
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie się z obowiązującym katalogiem diet i pogłębienie wiedzy na temat ich specyfiki.	20
Praktyka zawodowa 4	Zapoznanie z metodyką pracy dietetyka w szpitalu (oddziale)/zakładzie opieki stacjonarnej.	30
Praktyka zawodowa 5	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego klinicznego pacjenta.	20
Praktyka zawodowa 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów.	20
Praktyka zawodowa 7	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecania diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	20
Praktyka zawodowa 8	Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalu/ zakładzie opieki stacjonarnej. Udział w przygotowaniu posiłków w oddziale szpitalnym/ zakładzie opieki stacjonarnej. Poznanie organizacji zaopatrzenia magazynowanie żywności, produkcji potraw, ich wydawanie i rozdział.	10
Praktyka zawodowa 9	Uczestnictwo w procesach produkcji posiłków (zapoznanie z wyposażeniem technicznym kuchni i zakładu). Realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia. Zapoznanie się z rodzajem stosowanych diet u pacjentów.	10
Praktyka zawodowa 10	Przestrzeganie przepisów higieniczno-sanitarnych w oddziale szpitalnym/ zakładzie opieki stacjonarnej z uwzględnieniem kuchenek 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 opieką 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 określane 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	170
Punkty ECTS za moduł	6

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021
2. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd.. PZWL Warszawa 2022

Literatura uzupełniająca:

1. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2023
2. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010
3. Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2022
4. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa 2019

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)