

KARTA MODUŁU 2025/2026

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 w szpitalu dziecięcym					
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	5	-	-	-	-	-	140
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia niemowląt i dzieci.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania szpitala dziecięcego. Cel 2: Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką. Zapoznanie studenta z zasadami doboru diet dla poszczególnych pacjentów oddziału dziecięcego. Cel 3: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta. Cel 4: Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów. Cel 5: Obserwacja/przeprowadzanie oceny stanu odżywienia pacjentów oddziału dziecięcego – badania antropometryczne, wywiad żywieniowy. Cel 6: Zapoznanie studenta z zasadami żywienia na oddziale dziecięcym – dystrybucją posiłków 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 metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.						K1D_W16
2	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.						K1D_W17
3	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.						K1D_W14
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 oddziału dziecięcego.						K1D_U04
2	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego oraz jego opiekuna.						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	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 dziecięcego. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w instytucji.	10
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji pacjentów oddziału dziecięcego. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.	10
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie się z obowiązującym katalogiem diet, ocena ich wartości odżywczej oraz pogłębienie wiedzy na temat ich specyfiki.	15
Praktyka zawodowa 4	Zapoznanie z metodyką pracy dietetyka w szpitalu.	20
Praktyka zawodowa 5	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego klinicznego pacjenta (samodzielnie lub w obecności opiekuna).	15
Praktyka zawodowa 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów.	15
Praktyka zawodowa 7	Uczestnictwo/przeprowadzanie konsultacji dietetycznej – edukacja żywieniowa pacjenta (opiekuna).	20
Praktyka zawodowa 8	Przygotowywanie materiałów informacyjnych dla pacjentów z zakresu zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych.	10
Praktyka zawodowa 9	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecenia diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	10
Praktyka zawodowa 10	Organizacja żywienia zbiorowego na oddziale. Udział w przygotowaniu i rozdzielaniu posiłków w oddziale szpitalnym – mieszanek mlecznych dla niemowląt i dzieci w kuchni mlecznej.	10
Praktyka zawodowa 11	Zapoznanie się z zasadami i warunkami transportu wewnętrznego żywności z kuchni centralnej na oddział. Poznanie 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.	5
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 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	140
Punkty ECTS za moduł	5
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Horvath A. Szajewska H.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna. Kraków 2023 2. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021 3. Ciborowska H. Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2023	
Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2017 2. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2015	

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)