KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
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	Praktyki zawodowe						
Liczba punktów ECTS ogółem:	6	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:		
W01	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W02	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	K1D_W17
W03	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	K1D_W14
W04	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
W05	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:		
U01	Potrafi prowadzić dokumentacje żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego.	K1D_U04
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego oraz jego opiekuna.	K1D_U10 K1D_U09
U03	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.	K1D_U16 K1D_U17
U04	Potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych	K1D_W22

U05	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_W26
kompetencji społecznych:		
K01	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K02	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K03	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06
K04	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 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 zlecania 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 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.	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 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 praktykach zawodowych	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do praktyk zawodowych	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia praktyk zawodowych	-
Łączna liczba godzin	140
Punkty ECTS za moduł	6

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Horvath A. Szajewska H.: Żywienie 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. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2023

Literatura uzupełniająca:

1. Gawęcki J. (red.).: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2017
2. Krawczyński M.: Żywienie 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)