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 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	Praktyki zawodowe	Laboratorium					
Liczba punktów ECTS ogółem:	5	120						
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:		
W01	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
W02	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	K1D_W14
W03	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	K1D_W17
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. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U04
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U09 K1D_U10
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 szpitalnego, z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w instytucji.	10
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność oddziału. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.	10
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.	10
Praktyka zawodowa 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów. Ocena zapotrzebowania, monitorowanie bilansu płynów, nawadnianie pacjenta odwodnionego.	10
Praktyka zawodowa 7	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecania diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	10
Praktyka zawodowa 8	Opracowywanie materiałów informacyjnych dotyczących zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	10
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 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 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	120
Punkty ECTS za moduł	5

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2023
2. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywienie 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.): Żywienie 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)