

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY 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:		Obowiązkowy					
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:	4	-	-	-	-	-	100
Forma zaliczenia:		Zaliczenie na ocenę					
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 ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.					K1D_W17	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.					K1D_W14	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę

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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
umiejętności:			
1	Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego.	K1D_U04	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta oddziału dziecięcego oraz jego opiekuna.	K1D_U10 K1D_U09	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.	K1D_U16 K1D_U17	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych	K1D_W22	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
5	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_W26	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
kompetencji społecznych:			
1	Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K06	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
IV. TREŚCI PROGRAMOWE			
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)			
Praktyki zawodowe			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Praktyki zawodowe 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, oddziału dziecięcego. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w instytucji.	5	
Praktyki zawodowe 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji pacjentów oddziału dziecięcego. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.	5	
Praktyki zawodowe 3	Zapoznanie się z obowiązującym katalogiem diet, ocena ich wartości odżywczej oraz pogłębienie wiedzy na temat ich specyfiki.	10	
Praktyki zawodowe 4	Zapoznanie z metodyką pracy dietetyka w szpitalu.	10	
15Praktyki zawodowe 5	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego klinicznego pacjenta (samodzielnie lub w obecności opiekuna).	15	
Praktyki zawodowe 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów.	15	
Praktyki zawodowe 7	Uczestnictwo/przeprowadzanie konsultacji dietetycznej – edukacja żywieniowa pacjenta (opiekuna).	10	
Praktyki zawodowe 8	Przygotowywanie materiałów informacyjnych dla pacjentów z zakresu zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych.	10	

Praktyki zawodowe 9	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecania diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	5
Praktyki zawodowe 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
Praktyki zawodowe 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 kuchенок 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 opiekuna praktyk
- Dyskusja
- Studium przypadku
- Obserwacja

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- 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.

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:
Średnia arytmetyczna ocen formujących.

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	-
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	-
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa:	
1. Horvath A. Szajewska H.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna. Kraków, 2017. 2. Książyk J.: Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021. 3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków, 2015. 4. Ciborowska H. Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021. 5. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2017. 6. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2021. 7. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022 8. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa, 2019.	
Literatura uzupełniająca:	
1. Chevallier L.: red. Gajewska D. Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2015. 2. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa, 2018.	

*należy odpowiednio wypełnić

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

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny