

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Praktyka w szpitalu dla dorosłych.</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	6	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	6	-	-	-	-	-	150
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie na ocenę						
<b>Wymagania wstępne:</b>	<b>Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia osób w starszym wieku.</b>						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p>Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą oraz z przepisami BHP, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym dla dorosłych.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką.</p> <p>Cel 3: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.</p> <p>Cel 4: Uczestnictwo/prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów dorosłych.</p> <p>Cel 5: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia na oddziale.</p>							
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
<b>wiedzy:</b>							
1	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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	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
3	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
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
<b>umiejętności:</b>			
1	Student potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta. Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U04	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U09 K1D_U10	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
<b>kompetencji społecznych:</b>			
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
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Praktyki zawodowe</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Praktyki zawodowe 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.	15	
Praktyki zawodowe 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność oddziału. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów na oddział szpitalny.	10	
Praktyki zawodowe 3	Zapoznanie się z obowiązującym katalogiem diet i pogłębienie wiedzy na temat ich specyfiki. Realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia.	15	
Praktyki zawodowe 4	Zapoznanie z metodyką pracy dietetyka w szpitalu (oddziale). Uczestnictwo w wizytach lekarskich.	20	
15Praktyki zawodowe 5	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego klinicznego pacjenta. Edukacja żywieniowa pacjentów – indywidualna i grupowa.	20	
Praktyki zawodowe 6	Obserwacja/uczestnictwo w przeprowadzaniu pomiarów antropometrycznych pacjentów. Ocena zapotrzebowania, monitorowanie bilansu płynów, nawadnianie pacjenta odwodnionego.	20	
Praktyki zawodowe 7	Obserwacja/obsługa programu komputerowego w zakresie wprowadzania danych dotyczących zlecenia diet oraz stanu odżywienia pacjentów.	15	
Praktyki zawodowe 8	Opracowywanie materiałów informacyjnych dotyczących zaleceń żywieniowych dla pacjentów.	15	
Praktyki zawodowe 9	Zapoznanie z organizacją żywienia zbiorowego w szpitalu. Udział w dystrybucji posiłków w oddziale szpitalnym.	10	

Praktyki zawodowe 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

#### VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

##### Forma zaliczenia modułu.

##### Zaliczenie na ocenę

##### Kryteria oceny formujące\*\*\*:

- 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 podsumowujące\*\*\*

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 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Inne (-)	-
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	
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.)	-

<b>Łączna liczba godzin</b>	150
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	6
<b>VIII. ZALECANA LITERATURA</b>	
<b>Literatura podstawowa:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H.: Ciborowski A. Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021.</li> <li>2. Gawęcki J. (red.): Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010.</li> <li>3. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnie kliniczne, wyd. Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław, 2021.</li> <li>4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywnie człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2022.</li> <li>5. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa, 2019.</li> </ol>	
<b>Literatura uzupełniająca:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L. Chevallier, red. D. Gajewska.: Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław, 2010.</li> <li>2. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2018.</li> <li>3. Krawczyński M.: Żywnie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków, 2015.</li> </ol>	

\*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