

KARTA MODUŁU 2021/2022

| 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: | | | | | | | |
| <p>Cel 1: Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania szpitala dziecięcego.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studenta z obowiązującym katalogiem diet oraz ich specyfiką. Zapoznanie studenta z zasadami doboru diet dla poszczególnych pacjentów oddziału dziecięcego.</p> <p>Cel 3: Zapoznanie studenta z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta.</p> <p>Cel 4: Obserwacja/uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów.</p> <p>Cel 5: Obserwacja/przeprowadzanie oceny stanu odżywienia pacjentów oddziału dziecięcego – badania antropometryczne, wywiad żywieniowy.</p> <p>Cel 6: Zapoznanie studenta z zasadami żywienia na oddziale dziecięcym – dystrybucją posiłków 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 |
| 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 zlecenia 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 wewnętrznej 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 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: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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