

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO  
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim**

**Kierunek: Dietetyka**

**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA WSTĘPNA W SZPITALU**

Kod przedmiotu: **ZWKF\_DT\_1\_O\_H.1\_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: —

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

**Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk studenckich**

Osoby prowadzące przedmiot:

1. Opiekun praktyki z ramienia szpitala

Data opracowania: **30.09.2020 r.**

## 1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 1, semestr 2			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć				120
Liczba punktów ECTS	4			

## 2. Cele przedmiotu

C1	Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala.
C2	Zapoznanie z zasadami postępowania z pacjentem obowiązującymi w szpitalu.
C3	Zapoznanie się z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego.
C4	Zapoznanie się organizacją żywienia w szpitalu oraz zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne).

## 3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- znajomość zasad bezpieczeństwa i higieny;
- znajomość psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych;
- wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków.

## 4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Rady Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania szpitala; posiada wiedzę na temat zasad postępowania wobec osób chorych i zdrowych, prowadzenia wywiadu żywieniowego przeprowadzania oceny stanu zdrowia i odżywienia pacjenta, a także organizacji żywienia w szpitalu; zna prawa pracowników i pacjentów.	K_W11 K_W17	P6S_WG P6S_WK

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK2	potrafi dokonać oceny stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku i stanie zdrowia poprzez zastosowanie wywiadu żywieniowego i badań antropometrycznych i analizy wyników badań laboratoryjnych.	K_U05 K_U07	P6S_UW
EK3	kierując się względami etycznymi zawodu dietetyka stawia dobro osoby lub grup społecznych powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich; potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	K_U15 K_K02	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KR

## 5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala poprzez zapoznanie się z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność w tym zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością, metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	15
ĆW2	Udział przy wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów hospitalizowanych w wybranym oddziale szpitalnym/w szpitalu.	40
ĆW3	Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych (jednostek chorobowych) poprzez udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne). Udział w planowaniu jadłospisów, opracowaniu list i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów.	50
	<b>Razem</b>	<b>105</b>

## 6. Metody dydaktyczne

M1	Instruktarz.
M2	Praca w zespołach.

## 7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	120
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>120</b>
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4

## 8. Metody oceny

### a. Ocena formująca

F1	Ocena w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji na podstawie obserwacji i rozmowy z opiekunem praktyk w miejscu odbywania praktyki.
F2	Ocena prowadzenia dokumentacji w dzienniczku praktyk wystawiona przez opiekuna praktyki w miejscu jej odbywania.

### b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena pełnomocnika dziekana ds. praktyk studenckich na podstawie złożonego dziennika i sprawozdania z przebiegu praktyk.
----	--

### c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na praktykach zgodnie z regulaminem studiów.
- przygotowanie, rzetelne wykonywanie powierzonych obowiązków zgodnie z harmonogramem praktyk.
- prawidłowo wypełniony Dzienniczek praktyk wraz z oceną poświadczoną przez kierownika / dyrektora placówki oraz pisemnym sprawozdaniem z przebiegu praktyki.
- Student NIE otrzyma zaliczenia, gdy pomimo wskazówek i upomnień ze strony opiekuna:
  - nie okazuje tolerancji i szacunku dla postaw i zachowań pacjentów,
  - nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

## 9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie wykazuje znajomości zasad postępowania wobec osób chorych, prowadzenia wywiadu żywieniowego oraz przeprowadzania oceny stanu zdrowia i odżywienia pacjenta; nie zna zasad funkcjonowania szpitala ani praw pacjentów.
na ocenę 3	Student zna strukturę organizacyjną, zasady funkcjonowania i organizacji żywienia w szpitalu; zna ogólne zasady postępowania wobec pacjentów, z pomocą opiekuna potrafi przeprowadzić ocenę stanu odżywienia pacjenta; zna prawa pracowników i pacjentów.
na ocenę 4	Student zna strukturę organizacyjną, zasady funkcjonowania i organizacji żywienia w szpitalu; zna i stosuje się do zasad postępowania wobec osób zdrowych i chorych; z niewielkimi błędami potrafi przeprowadzić ocenę stanu zdrowia i odżywiania pacjenta; zna i przestrzega praw osób przebywających na terenie szpitala.

na ocenę 5	Student zna strukturę organizacyjną, szczegółowe zasady funkcjonowania i organizacji żywienia w szpitalu; zna i stosuje się do zasad postępowania wobec osób zdrowych i chorych; samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza ocenę stanu zdrowia i odżywiania pacjenta; zna i przestrzega praw osób przebywających na terenie szpitala; dba o ich przestrzeganie przez innych pracowników i pacjentów.
<b>Efekt uczenia się EK2</b>	
na ocenę 2	Student nie potrafi samodzielnie dokonać oceny stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywiania osób w różnym wieku i stanie zdrowia poprzez zastosowanie wywiadu żywieniowego i badań antropometrycznych i analizy wyników badań laboratoryjnych; przy wydawaniu posiłków nie stosuje się do ustalonego reżimu sanitarnego.
na ocenę 3	Student potrafi w stopniu dostatecznym dokonać oceny stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywiania osób w różnym wieku i stanie zdrowia poprzez zastosowanie wywiadu żywieniowego i badań antropometrycznych i analizy wyników badań laboratoryjnych.
na ocenę 4	Student potrafi dokonać oceny stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywiania osób w różnym wieku i stanie zdrowia poprzez zastosowanie wywiadu żywieniowego i badań antropometrycznych i analizy wyników badań laboratoryjnych.
na ocenę 5	Student bardzo dobrze potrafi dokonać oceny stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywiania osób w różnym wieku i stanie zdrowia poprzez zastosowanie wywiadu żywieniowego i badań antropometrycznych i analizy wyników badań laboratoryjnych.
<b>Efekt uczenia się EK3</b>	
na ocenę 2	Student nie przestrzega zasad etycznych, nie stawia dobra innym na pierwszym miejscu, nie okazuje im szacunku.
na ocenę 3	Student, kierując się względami etycznymi zawodu dietetyka, stawia dobro osoby lub grup społecznych powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich; potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
na ocenę 4	Student, kierując się względami etycznymi zawodu dietetyka, stawia dobro osoby lub grup społecznych powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich i ich otoczenia; potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem
na ocenę 5	Student, kierując się względami etycznymi zawodu dietetyka, stawia dobro osoby lub grup społecznych powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich, ich rodzin i najbliższego otoczenia; inspiruje do podobnej postawy inne osoby; potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.

## 10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W11, K_W12	C1	ĆW1	M1, M2	F1, F2, P1
EK2	K_U5, K_U07	C2–C4	ĆW2–ĆW3	M1, M2	F1, F2, P1
EK3	K_U15, K_K02	C2–C4	ĆW2–ĆW3	M2, M3	F1, F2, P1

## 11. Wykaz piśmiennictwa

### a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006.
2.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
3.	Ziemiański Ś., <i>Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001.

### b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007.
2.	Gertig H., Duda G., <i>Żywność a zdrowie i prawo</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004

## 12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....  
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)