

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

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIĘCYM**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_H.3_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 placówki

Data opracowania: **30.09.2022 r.**

1. Podstawowe informacje

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

2. Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej.
C2	Zapoznanie się z produkcją i rodzajami posiłków, rodzajami stosowanych diet i mieszanek mlecznych dla niemowląt w szpitalach dziecięcych. W miarę możliwości poznanie metod przygotowywania wzorcowego posiłku na potrzeby badań klinicznych.
C3	Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci oraz pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy – realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia.
C4	Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem prawnym. Ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego.
C5	Poznanie zasad opracowywania diet oraz ustalania leczenia dietetycznego dla hospitalizowanych dzieci w poszczególnych oddziałach szpitalnych, a także opracowywania diet indywidualnych dla dzieci chorych po hospitalizacji.
C6	Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i wskazówek dla dzieci i ich opiekunów w trakcie i po hospitalizacji.
C7	Udział w szkoleniach dietetycznych dla dzieci i ich opiekunów prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz dla dzieci i ich opiekunów po hospitalizacji.

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

- znajomość systemu kontroli i zarządzania jakością oraz przepisów sanitarno-epidemiologicznych, w tym metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.
- umiejętność wykorzystania kompetencji oraz wiedzy zdobytej w toku studiów i praktyk objętych programem nauczania.
- wiedza z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych wieku dziecięcego, a także umiejętność oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia.
- znajomość zagadnień z zakresu psychologii ogólnej i zachowań żywieniowych.
- wiedza z zakresu prawnych i etycznych uwarunkowań umożliwiających wykonywania zawodu dietetyka.

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 Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	posiada wiedzę na temat organizacji dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz z zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej; specyfiki produkcji i rodzajów posiłków w szpitalach dziecięcych oraz metod ich przygotowania; zna zasady postępowania dietetycznego względem dzieci chorych w najczęstszych jednostkach chorobowych.	K_W09 K_W10 K_W11	P6S_WG
EK2	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy zarówno z dzieckiem jak i jego opiekunem prawnym oraz wykorzystać zdobyte informacje do ustawienia właściwego postępowania dietetycznego; posiada umiejętność ułożenia zbilansowanego jadłospisu oraz przygotowania posiłku dla chorych przebywających na oddziałach szpitalnych w wybranych jednostkach chorobowych; potrafi przygotować kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział; potrafi przeprowadzić szkolenie dietetyczne	K_U03 K_U04 K_U05 K_U07 K_U10	P6S_UW P6S_UK
EK3	stawia dobro osoby powierzonej jego opiece na pierwszym miejscu oraz jest świadom znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności, przestrzega prawa pacjentów w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń; samodzielnie wykonuje powierzone zadania, właściwie organizuje pracę własną biorąc za nią odpowiedzialność; potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie	K_U15 K_K02 K_K03 K_K06	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KR P6S_KO P6S_KK

5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej.	5
ĆW2	Zapoznanie się z produkcją i rodzajami posiłków, rodzajami stosowanych diet i mieszanek mlecznych dla niemowląt w szpitalach dziecięcych. Zapoznanie się ze schematem przygotowywania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala oraz ze schematami logistyki. W miarę możliwości poznanie metod przygotowywania wzorcowego posiłku na potrzeby badań klinicznych.	10
ĆW3	Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci oraz pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy – realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia.	10

ĆW4	Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem. Ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego.	25
ĆW5	Poznanie zasad opracowywania diet oraz ustalania leczenia dietetycznego dla hospitalizowanych dzieci w poszczególnych oddziałach szpitalnych, a także opracowywania diet indywidualnych dla dzieci chorych po hospitalizacji.	20
ĆW6	Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i wskazówek dla dzieci i ich opiekunów w trakcie i po hospitalizacji.	30
ĆW7	Udział w szkoleniach dietetycznych dla dzieci i ich opiekunów prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz dla dzieci i ich opiekunów po hospitalizacji.	20
Razem		120

6. Metody dydaktyczne

M1	Obserwacja.
M2	Instruktarz.
M3	Praca w zespołach.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	120
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	120
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 orientuje się w organizacji dziecięcych oddziałów szpitalnych a także ma problemy z prowadzeniem dokumentacji szpitalnej; nie zna specyfiki produkcji i rodzajów posiłków, stosowanych diet i mieszanek mlecznych dla niemowląt.
na ocenę 3	Student zna organizację dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz zasad prowadzenia dokumentacji szpitalnej; orientuje się w specyfice produkcji i rodzajach posiłków; orientuje się w najczęstszych jednostkach chorobowych występujących wśród dzieci hospitalizowanych; posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia; orientuje się w postępowaniu dietetycznym wobec dzieci chorych w najczęstszych jednostkach chorobowych; potrafi przedstawić schemat przygotowywania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala; zna podstawowe pojęcia z medycyny klinicznej.
na ocenę 4	Student zna organizację dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz zasady prowadzenia dokumentacji szpitalnej; posiada wiedzę na temat specyfiki produkcji i rodzajów posiłków, stosowanych diet i mieszanek mlecznych dla niemowląt w szpitalach dziecięcych; dobrze zna najczęstsze jednostki chorobowe występujące wśród dzieci hospitalizowanych, w sposób zadawalający orientuje się w mechanizmach działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia; dobrze zna podstawowe pojęcia z medycyny klinicznej; potrafi zastosować odpowiednie postępowanie dietetyczne względem powierzonych jego opiece dzieci chorych; orientuje się w rodzajach posiłków dla niemowląt oraz zasadach ich przygotowania; potrafi przedstawić schemat przygotowywania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala; zna metody przygotowywania wzorcowego posiłku na potrzeby badań klinicznych (o ile jest to możliwe).
na ocenę 5	Student bardzo dobrze zna organizację dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz zasady prowadzenia dokumentacji szpitalnej; posiada wiedzę na temat specyfiki produkcji i rodzajów posiłków, stosowanych diet i mieszanek mlecznych dla niemowląt w szpitalach dziecięcych; w sposób wzorowy opanował metody przygotowywania posiłku wzorcowego na potrzeby badań klinicznych (o ile jest to możliwe); szczegółowo charakteryzuje najczęstsze jednostki chorobowe występujące wśród dzieci hospitalizowanych; bardzo dobrze orientuje się w mechanizmach działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia, a także zna podstawowe pojęcia z medycyny klinicznej; potrafi zastosować odpowiednie postępowanie dietetyczne względem powierzonych jego opiece dzieci chorych; orientuje się w rodzajach posiłków w tym mieszanek mlecznych dla niemowląt oraz zasadach ich przygotowania; potrafi przedstawić schemat przygotowywania żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Nie potrafi samodzielnie i przeprowadzić wywiadu żywieniowego zarówno z dzieckiem jak i jego opiekunem prawnym oraz nie potrafi wykorzystać zdobytych informacji do ustawienia właściwego postępowania dietetycznego; nie potrafi ułożyć prostego.

na ocenę 3	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy zarówno z dzieckiem jak i jego opiekunem prawnym, jednakże nie w pełni wykorzystuje zdobyte informacje do ustalenia właściwego postępowania dietetycznego; posiada umiejętność ułożenia zbilansowanego jadłospisu dla chorych przebywających na oddziałach szpitalnych w wybranych jednostkach chorobowych; w sposób zadawalający przygotowuje posiłki zgodnie z wytycznymi dla danej jednostki chorobowej z uwzględnieniem wieku dziecka i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w szpitalu; potrafi przygotować kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział, jednakże wymaga pomocy w przeprowadzeniu szkolenia dietetycznego dla dzieci i ich opiekunów prawnych zarówno hospitalizowanych, jaki opuszczających szpital.
na ocenę 4	Poprawnie i samodzielnie prowadzi wywiad żywieniowy zarówno z dzieckiem jak i jego opiekunem prawnym oraz w pełni wykorzystuje zdobyte informacje do ustalenia właściwego postępowania dietetycznego; posiada umiejętność ułożenia zbilansowanego jadłospisu dla chorych przebywających w oddziałach szpitalnych; przygotowuje posiłki zgodnie z wytycznymi dla danej jednostki chorobowej z uwzględnieniem wieku dziecka i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w szpitalu; kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział przygotowuje zgodnie z wytycznymi oraz samodzielnie przeprowadza szkolenia dietetyczne dla dzieci i ich opiekunów prawnych zarówno hospitalizowanych, jaki opuszczających szpital.
na ocenę 5	Poprzez zbudowanie odpowiedniej atmosfery i relacji z pacjentem i jego prawnymi opiekunami przeprowadza wyczerpujący wywiad żywieniowy, a zdobyte informacje w pełni wykorzystuje do ustalenia właściwego postępowania dietetycznego; bardzo dobrze układa bilansowane jadłospisy dla hospitalizowanych dzieci; wzorcowo przygotowuje posiłki zgodnie z wytycznymi dla danej jednostki chorobowej z uwzględnieniem wieku dziecka i zasad sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w szpitalach dziecięcych; potrafi przygotować kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział; potrafi przeprowadzić szkolenia dietetyczne dla dzieci i ich opiekunów prawnych zarówno hospitalizowanych, jaki opuszczających szpital.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Nie potrafi w sposób samodzielny i odpowiedzialny wykonać powierzonych zadań, ma problem z właściwą organizacją pracy; nie potrafi obiektywnie formułować opinii na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; ma problemy ze współdziałaniem i pracą w grupie.
na ocenę 3	Potrafi samodzielnie i z poczuciem odpowiedzialności wykonywać powierzone zadania, jednakże ma problem z właściwą organizacją pracy; w sposób zadawalający potrafi obiektywnie formułować opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; współdziała w zespole, pamięta o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności, przestrzeganiu praw pacjentów.
na ocenę 4	Potrafi samodzielnie, w sposób zorganizowany i odpowiedzialny wykonywać powierzone zadania, pamiętając o przestrzeganiu praw pacjentów; dobrze i w sposób obiektywny formułuje opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem, pamiętając o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności.
na ocenę 5	Wzorowo w sposób samodzielny, zorganizowany i odpowiedzialny wykonuje powierzone zadania, pamiętając o przestrzeganiu praw pacjentów; bardzo dobrze i w sposób obiektywny formułuje opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; świetnie potrafi pracować i współdziałać w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem, pamiętając o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności.

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_W09, K_W10 K_W11	C1–C7	ĆW1–ĆW7	M1, M2	F1, F2, P1
EK2	K_U03, K_U04 K_U05, K_U07 K_U10	C2–C7	ĆW2–ĆW7	M1, M2	F1, F2, P1
EK3	K_U15, K_K02 K_K03, K_K06	C2–C7	ĆW2–ĆW7	M2, M3	F1, F2, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Kubicka K., Kawalec W. (red.), <i>Pediatrics</i> , tom 1, 2, PZWL, Warszawa 2008.
2.	Woś H., Staszewska-Kwak A., <i>Żywność dzieci</i> , PZWL, Warszawa 2008.
3.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , PZWL, Warszawa 2005.
4.	Książek J., <i>Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii 2013</i> , PZWL, Warszawa 2013.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Pietrzyk J.J., Szajewska H., Mrukowicz J., <i>ABC zabiegów w pediatrii. Podręcznik dla studentów medycyny, pielęgniarek i lekarzy</i> , MP, Kraków 2010.
2.	Bartnikowska E., Brzozowska A., Gromadzka-Ostrowska J. Narojek L., Rosołowska – Huszcz D. (red), <i>Fizjologiczne uwarunkowania postępowania dietetycznego</i> , Międzynarodowa Konferencja Naukowa cz.1, 2, SGGW, Warszawa 2004.
3.	Strelau J., <i>Psychologia. Podręcznik akademicki – Podstawy psychologii</i> , tom 1, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2010.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)