

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

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA W SZPITALU OSÓB DOROSŁYCH**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_H.4_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: **30.09.2021 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 5			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć				120
Liczba punktów ECTS	4			

2. Cele przedmiotu

C1	Umiejętność samodzielnego przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i obiektywnego formułowania opinii dotyczących pacjenta powierzonego jego opiece dietetycznej,
C2	Zdobycie umiejętności układania zbilansowanych diet dostosowanych do stanu zdrowia osób dorosłych w oparciu o stan zdrowia i ograniczeń wynikających z sytuacji zdrowotnej ze szczególnym uwzględnieniem wieku, zapotrzebowania kalorycznego i nawodnienia.
C3	Nabycie umiejętności przeprowadzenia szkolenia dietetycznego dla osoby opuszczającego szpital z uwzględnieniem jego schorzeń.
C4	Uświadomienie znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności wykonywania zawodu dietetyka oraz konieczności współdziałania w grupie w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.

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

- umiejętność wykorzystania kompetencji oraz wiedzy zdobytej w toku studiów i praktyk objętych programem nauczania,
- wiedza z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii w różnych jednostkach chorobowych, 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 najczęstszych jednostek chorobowych występujących wśród osób hospitalizowanych, mechanizmów działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności; zna zasady postępowania dietetycznego względem osób dorosłych w różnych jednostkach chorobowych	K_W09 K_W10 K_W11	P6S_WG
EK2	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz wykorzystać zdobyte informacje do ustawienia właściwego postępowania dietetycznego; potrafi opracować jadłospis dla pacjentów ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi; potrafi przygotować kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział oraz przeprowadzić szkolenie dietetyczne zarówno dla osób hospitalizowanych jak i opuszczających szpital.	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; 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	Zapoznanie się z zasadami postępowania z pacjentami obowiązującymi w szpitalu oraz zapoznanie się z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do placówki.	5
ĆW2	Zapoznanie się z zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji poprzez udział w przygotowywaniu jadłospisów, planów dietetycznych i wskazówek dla indywidualnego pacjenta	50
ĆW3	Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych.	30
ĆW4	Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów.	20
ĆW5	Przygotowanie dziennika praktyk.	15
	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 ma wiedzy na temat najczęstszych jednostek chorobowych występujących wśród osób hospitalizowanych; nie zna podstawowych pojęć z zakresu medycyny klinicznej oraz zasad przeprowadzania postępowania dietetycznego.

na ocenę 3	Student wykazuje podstawową wiedzę na temat najczęstszych jednostek chorobowych występujących wśród osób hospitalizowanych, zna mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia; zna podstawowe pojęcia z medycyny klinicznej, zna zasady postępowania dietetycznego względem osób dorosłych w różnych jednostkach chorobowych, jednak jego prowadzenie nie jest w pełni prawidłowe.
na ocenę 4	Student dobrze orientuje się w jednostkach chorobowych występujących u osób hospitalizowanych, zna mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia; zna pojęcia z medycyny klinicznej, potrafi samodzielnie przeprowadzić postępowanie dietetyczne względem osób dorosłych w różnych jednostkach chorobowych.
na ocenę 5	Student zna najczęstsze jednostki chorobowe występujące wśród osób hospitalizowanych, mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada uporządkowaną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia; swobodnie posługuje się pojęciami z medycyny klinicznej, wzorowo prowadzi postępowanie dietetyczne względem osób dorosłych w różnych jednostkach chorobowych.
Efekt uczenia się EK2	
na ocenę 2	Student nie potrafi przeprowadzić wywiadu żywieniowego; nie potrafi opracować jadłospisu dla pacjentów ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi.
na ocenę 3	Student przeprowadza wywiad żywieniowy oraz wykorzystuje zdobyte informacje do ustawienia prawidłowego postępowania dietetycznego; opracowuje prosty jadłospis dla pacjentów ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi, przygotowuje kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział oraz samodzielnie przeprowadza szkolenie dietetyczne zarówno dla osób hospitalizowanych jak i opuszczających szpital.
na ocenę 4	Student przeprowadza wywiad żywieniowy oraz wykorzystuje zdobyte informacje do ustawienia prawidłowego postępowania dietetycznego; opracowuje jadłospis dla pacjentów ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla diabetyków, pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, celiakią i chorobą wrzodową; przygotowuje kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział oraz samodzielnie przeprowadza szkolenie dietetyczne zarówno dla osób hospitalizowanych jak i opuszczających szpital.
na ocenę 5	Student przeprowadza wywiad żywieniowy oraz właściwie wykorzystuje zdobyte informacje do ustawienia prawidłowego postępowania dietetycznego; opracowuje, wdraża i ocenia jadłospis dla pacjentów ze szczególnymi zaleceniami dietetycznymi w tym dla diabetyków, pacjentów z nadciśnieniem tętniczym, hipercholesterolemią, dną moczanową, chorobami wątroby i trzustki, nieswoistymi zapaleniami jelit, celiakią i chorobą wrzodową; przygotowuje kartę dietetyczną dla osoby opuszczającego oddział oraz samodzielnie przeprowadza szkolenie dietetyczne zarówno dla osób hospitalizowanych jak i opuszczających szpital.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Nie potrafi w sposób samodzielny wykonać powierzonych zadań, ma problem z właściwą organizacją pracy własnej; 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; potrafi pracować i współdziałać w grupie, 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, 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 pracuje i współdziała w grupie, pamiętając o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności i nierzadko przejmując w niej funkcje kierownicze.

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	ĆW1, ĆW3	M1, M2	F1, F2, P1
EK2	K_U03, K_U04 K_U05, K_U07 K_U10	C1, C3	ĆW1-ĆW4	M1, M2	F1, F2, P1
EK3	K_U15, K_K02 K_K03, K_K06	C1, C4	ĆW1-ĆW4	M2, M3	F1, F2, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M., <i>Dietetyka</i> , PZWL, Warszawa 2006.
2.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , PZWL, Warszawa 2005.
3.	Ziemlański Ś., <i>Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy</i> , PZWL, Warszawa 2001.
4.	Kozłowski S., Nazar K. (red.), <i>Wprowadzenie do fizjologii klinicznej</i> , PZWL, Warszawa 1999.
5.	Konturek S.J. (red.), <i>Fizjologia człowieka. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000.
6.	Boon N.A., Colledge N.R., Walker B.R., <i>Choroby wewnętrzne Dawidsona</i> , Elsevier Urban & Schwarzenberg, Wrocław 2009.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , SGGW, Warszawa 2006
2.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , PZWL, Warszawa 2007.
3.	Gertig H., Duda G., <i>Żywność a zdrowie i prawo</i> , PZWL, Warszawa 2004.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)