

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

**Filia w Gorzowie Wielkopolskim**

**Kierunek: Dietetyka**

**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ**

Kod przedmiotu: **ZWKF\_DT\_1\_O\_H.6\_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 6			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć				90
Liczba punktów ECTS	3			

## 2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną domu opieki społecznej, źródłami finansowania oraz formami świadczonych usług. Poznanie procedury przyjęcia podopiecznego do instytucji, obowiązującej dokumentacji oraz zapoznanie się z zadaniami zespołu opiekuńczo leczniczego/terapeutycznego, w szczególności z zadaniami i obowiązkami dietetyka.
C2	Zapoznanie studenta z organizacją żywienia oraz obowiązujących przepisów bhp i reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
C3	Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych.
C4	Rozwijanie cech osobowościowych studenta, niezbędnych dla utrzymania właściwego podejścia do osób w starszym wieku, a także właściwych relacji z współpracującym zespołem opiekuńczo-leczniczym.

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

- podstawowa wiedza na temat żywienia osób starszych, edukacji żywieniowej oraz najczęściej występujących chorób,
- znajomość zasad układania jadłospisów oraz oceny energetycznej i odżywczej diet,
- umiejętność w zakresie komunikacji interpersonalnej werbalnej i niewerbalnej z zachowaniem zasad etyki i poszanowania godności osoby ludzkiej.

## 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	zna system organizacyjny i zasady funkcjonowania placówek opieki społecznej oraz prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego w szczególności rolę i zadania dietetyka w placówce.	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	posiada praktyczne umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia – planowania żywienia podopiecznych, układania jadłospisów dla osób starszych, organizowania zaopatrzenia w artykuły spożywcze, prowadzenia analiz kosztów żywienia oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród mieszkańców domu pomocy społecznej	K_U04 K_U05 K_U07 K_U09 K_U14	P6S_UW P6S_UK
EK3	kierując się względami etycznymi stawia dobro osób powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich; potrafi pracować i współdziałać w grupie, samodzielnie wykonuje powierzone zadania; potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	K_U15 K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K06	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KK P6S_KR

## 5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Poznanie struktury organizacyjnej domu pomocy społecznej w tym bloku żywieniowego oraz zasad jego organizacji.	5
ĆW2	Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej. Poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz dokumentacją ich dotyczącą.	20
ĆW3	Poznanie różnych rodzajów stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy. Ocena wartości energetycznej i odżywczej stosowanych diet.	10
ĆW4	Prowadzenie wywiadów żywieniowych wśród pensjonariuszy oraz pomiarów antropometrycznych	10
ĆW5	Układanie jadłospisów tygodniowych i dekadowych, prowadzenie analizy kosztów żywienia, składanie zapotrzebowani na artykuły spożywcze niezbędne do produkcji posiłków	20
ĆW6	Prowadzenie pogadank oraz prelekcji na temat dietoterapii i dietoprophylaktyki wybranych schorzeń.	10
ĆW7	Przygotowanie dziennika praktyk.	15
	<b>Razem</b>	<b>90</b>

## 6. Metody dydaktyczne

M1	Obserwacja.
M2	Praca indywidualna z pensjonariuszem (pod nadzorem opiekuna).
M3	Prowadzenie dokumentacji pacjenta.
M4	Prowadzenie dziennika praktyk.

## 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	90
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>90</b>
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3

## 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

<b>Efekt uczenia się EK1</b>	
na ocenę 2	Nie orientuje się w strukturze organizacyjnej i zasadach funkcjonowania domu opieki społecznej, ani w zasadach prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami.
na ocenę 3	Dostatecznie orientuje się w strukturze organizacyjnej i zasadach funkcjonowania domu opieki społecznej. Zna zasady prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego oraz orientuje się w zakresie obowiązków dietetyka placówki.
na ocenę 4	Dobrze orientuje się w strukturze organizacyjnej i zasadach funkcjonowania domu opieki społecznej; zna zasady prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego oraz dobrze orientuje się w zakresie obowiązków dietetyka placówki.
na ocenę 5	Bardzo dobrze orientuje się w strukturze organizacyjnej i zasadach funkcjonowania domu opieki społecznej oraz zasadach prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego oraz orientuje się w zakresie obowiązków dietetyka placówki.
<b>Efekt uczenia się EK2</b>	

na ocenę 2	Nie potrafi przeprowadzić oceny stanu odżywienia swoich podopiecznych, błędnie planuje żywienie i układa jadłospisy dla pensjonariuszy; nie potrafi prawidłowo zorganizować zaopatrzenia w artykuły spożywcze; ma problemy z dokonaniem analizy kosztów żywienia.
na ocenę 3	Potrafi przeprowadzić ocenę stanu odżywienia swoich podopiecznych, jednak w trakcie planowania żywienia, i układania jadłospisów dla pensjonariuszy ma problemy z zastosowaniem zasad dietetyki, indywidualnych zaleceń lekarskich. Przestrzega natomiast norm ilościowych i finansowych; samodzielnie organizuje zaopatrzenie w artykuły spożywcze; z pomocą opiekuna dokonuje analizy kosztów żywienia; zadawalająco prowadzi pogadanki oraz prelekcje na temat dietoterapii i dietoprofilaktyki w wybranych schorzeniach.
na ocenę 4	Poprawnie i samodzielnie potrafi przeprowadzić ocenę stanu odżywienia swoich podopiecznych; dobrze planuje żywienie, i układa jadłospisy dla pensjonariuszy stosując się do zasad dietetyki, indywidualnych zaleceń lekarskie, norm ilościowych i finansowych; potrafi prawidłowo zorganizować zaopatrzenia w artykuły spożywcze oraz dokonać analizy kosztów żywienia; dobrze poprowadzi pogadanki oraz prelekcje na temat dietoterapii i dietoprofilaktyki w wybranych schorzeniach.
na ocenę 5	Potrafi przeprowadzić oceny stanu odżywienia swoich podopiecznych oraz zaplanować żywienie w domu opieki społecznej; bardzo dobrze układa jadłospisy dla pensjonariuszy, stosując się do zasad dietetyki, indywidualnych zaleceń lekarskie, norm ilościowych i finansowych; potrafi prawidłowo zorganizować zaopatrzenia w artykuły spożywcze i bardzo dobrze przeprowadza analizę kosztów żywienia; z dużym zaangażowaniem i poszanowaniem godności pacjentów prowadzi pogadanki oraz prelekcji na temat dietoterapii i dietoprofilaktyki w wybranych schorzeniach, wykorzystując w pełni zdobytą wiedzę.
<b>Efekt uczenia się EK3</b>	
na ocenę 2	Student ma problemy z przestrzeganiem podstawowych zasad etycznych i psychologicznych w stosunku do powierzonych mu podopiecznych; nie potrafi pracować i współdziałać w grupie; wykazuje się brakiem samodzielności w wykonywaniu powierzonych zadań i obowiązków.
na ocenę 3	Student przestrzega podstawowych zasad etycznych i psychologicznych w stosunku do powierzonych mu podopiecznych; pracuje i współdziała w zespole interdyscyplinarnym; zadawalająco wykonuje powierzone zadania i obowiązki.
na ocenę 4	Student przestrzega zasad etycznych i psychologicznych w stosunku do powierzonych mu podopiecznych; potrafi pracować i współdziałać w grupie interdyscyplinarnej w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pensjonariuszem; dobrze wykonuje powierzone zadania i obowiązki.
na ocenę 5	Kierując się względami etycznymi zawodu dietetyka stawia dobro pensjonariuszy powierzonych jego opiece na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec nich; potrafi pracować i współdziałać w zespole interdyscyplinarnym zapewniając ciągłość opieki nad pensjonariuszem; Wykazując wiele inwencji własnej i zaangażowania wzorowo i odpowiedzialnie wykonuje powierzone mu zadania i obowiązki.

## 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_W17	C1	ĆW1, ĆW2	M1, M3, M4	F1, F2, P1

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK2	K_U04, K_U05 K_U07, K_U09 K_U14	C2	ĆW3, ĆW4 ĆW5, ĆW6	M1–M4	F1, F2, P1
EK3	K_U15, K_K01 K_K02, K_K03 K_K04, K_K06	C3	ĆW1–ĆW6	M1–M4	F1, F2, P1

## 11. Wykaz piśmiennictwa

### a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M., <i>Dietetyka</i> , PZWL, Warszawa 2006.
2.	Jarosz M., <i>Żywność w wieku starszym</i> , PZWL, Warszawa 2012.
3.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , PZWL, Warszawa 2005.
4.	Ziemiański S., <i>Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy</i> , PZWL, Warszawa 2001
5.	Gertig H., Duda G., <i>Żywność a zdrowie i prawo</i> , PZWL, Warszawa 2004.
6.	Strelau J., <i>Psychologia. Podręcznik akademicki – Podstawy psychologii</i> , tom1, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne
7.	Hasik J., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , PWN, Warszawa 2006.

### b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , SGGW, Warszawa 2006.
2.	Boon N.A., Colledge N.R., Walker B.R., <i>Choroby wewnętrzne Dawidsona</i> , Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2009,
3.	Woynarowska B., <i>Edukacja zdrowotna</i> , PWN, Warszawa 2008.
4.	Szatur-Jaworska B., Błędowski P., Dziegielewska M., <i>Podstawy gerontologii społecznej</i> , Aspra, 2012
5.	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.

## 12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....  
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)