

SYLABUS (KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU)

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku) Praktyka zawodowa (poradnia dietetyczna, kuchnia szpitalna-150h)		Punkty ECTS 6	Numer katalogowy
Nazwa w j. angielskim Student practice			
Jednostka(i) realizująca(e) przedmiot/moduł (instytut/katedra) Katedra Higieny Żywienia Człowieka			
Kierownik przedmiotu/modułu mgr inż. Paulina Nowaczyk			
Kierunek studiów Dietetyka	Poziom II stopień	Profil ogólnoakademicki	Semestr II
Specjalność/Moduł -	Specjalizacja magisterska: Żywnie w różnych etapach ontogenezy/Dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych		
RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY (zajęcia zorganizowane i praca własna studenta)			
Forma studiów: stacjonarne		Forma studiów: niestacjonarne	
- Wykłady		- Wykłady	
- ćwiczenia		- ćwiczenia	
- inne z udziałem nauczyciela	5	- inne z udziałem nauczyciela	5
-		-	
-		-	
- praca własna studenta	150	- praca własna studenta	150
Łączna liczba godzin: 155		Łączna liczba godzin: 155	
CEL PRZEDMIOTU/MODUŁU			
Poznanie podstaw funkcjonowania prywatnej poradni dietetycznej. Doskonalenie samodzielnego wykonywania zadań dietetyka w indywidualnej pracy z pacjentem (poradnia prywatna) i/lub dietetyka wchodzącego w skład interdyscyplinarnego zespołu terapeutycznego (poradnia przyszpitalna).			
METODY DYDAKTYCZNE			
- 150 godzin – praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej bądź przyszpitalnej			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do efektów obszarowych
Wiedza	E1. Zna założenia dotyczące wartości energetycznej i wartości odżywczej diet stosowanych w żywieniu poszczególnych grup populacyjnych osób zdrowych oraz leczniczych diet szpitalnych	D2A_W07	R2A_W05 M2_W02
	E2. Zna procedurę i podstawy prawne zakładania działalności gospodarczej ukierunkowanej na prowadzenie poradnictwa dietetycznego	D2_W18	R2A_W09 M2_W12
Umiejętności	E3. Stosuje umiejętnie wiedzę podstawową i umiejętności praktyczne oraz podejście interdyscyplinarne do tworzenia zindywidualizowanej strategii dietoterapii pacjenta zgłaszającego się do poradni dietetycznej	D2_U01	R2A_U01
	E4. Ocenia czy zaproponowana i wdrożona strategia leczenia dietetycznego jest efektywna, potrafi wskazać ewentualne błędy i podejmuje działania korygujące		
	E5. Potrafi w sposób zrozumiały wyjaśnić mechanizmy wpływu składników żywności na funkcjonowanie organizmu i rozwój stanów patologicznych na poziomie indywidualnego poradnictwa dietetycznego oraz na poziomie edukacji żywieniowej różnych grup społecznych	D2_U02	R2A_U02 M2_U01
	E6. Dokonuje systematycznego przeglądu najnowszej literatury naukowej z określonej tematyki z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, i potrafi na tej podstawie przygotować prezentację lub artykuł o charakterze popularnonaukowym	D2_U07	R2A_U08, U09 M2_U03, U13, U14
E7. Potrafi ocenić własne predyspozycje zawodowe wynikające z cech osobowości oraz określa szczegółowe zainteresowania naukowe i zawodowe, na tej podstawie wybiera preferowane formy działalności zawodowej, np. indywidualne poradnictwo dietetyczne, poradnictwo dietetyczne w zakładach żywienia zbiorowego, edukacja żywieniowa, projektowanie programów profilaktycznych, prowadzenie firmy cateringowej	D2_U08	R2A_U07	

Kompetencje społeczne	E8. Wykazuje świadomość znaczenia podejmowania działań z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych w celu poprawy stanu zdrowia społeczeństwa i współpracuje w przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w planowaniu i realizacji takich działań	D2_K01	R2A_K02 M2_K02	
	E9. Jest świadomy odpowiedzialności związanej z prowadzeniem działalności ukierunkowanej na poradnictwo dietetyczne i żywieniowe	D2_K03	R2A_K01, K08 M2_K02	
	E10. Opinie na temat zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki formułuje na podstawie rzetelnych i wiarygodnych źródeł informacji, w tym wiedzy czerpanej z najnowszych podręczników redagowanych przez osoby będące pracownikami jednostek naukowo-badawczych i stanowiących autorytety w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz z najnowszych publikacji naukowych publikowanych w punktowanych czasopismach naukowych	D2_K05	R2A_K03, K04 M2_K08	
	E11. Współpracuje w grupie przyjmując role przypisane przez przełożonych, jak również potrafi określić preferowane przez siebie role	D2_K06	R2A_K02, K03 M2_K04	
	E12. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, nie stwarza sytuacji zagrażających stanowi zdrowia i życia własnego, współpracowników i pacjentów; regularnie odbywa szkolenia z zakresu BHP i pierwszej pomocy przedmedycznej	D2_K07	R2A_K02 M2_K07	
	E13. W miejscu pracy i w życiu prywatnym stosuje zasady racjonalnego żywienia i prowadzi aktywny fizycznie tryb życia	D2_K08	R2A_K05 M2_K09	
	Metody weryfikacji efektów kształcenia		Numery efektów E1-E13	
	<p>Sprawozdanie pisemne prowadzone przez Studenta w Dzienniczku Praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków Studenta oraz nowo nabytych umiejętności.</p> <p>Opinie zakładowego opiekuna praktyki zawodowej</p>			
TREŚCI KSZTAŁCENIA				
<p>- 150 godzin – praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej bądź przyszpitalnej</p> <p>Zakres obowiązków Studenta podczas odbywania praktyki zawodowej obejmuje:</p> <p>PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA/PORADNI DIETETYCZNEJ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym. 2. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej. 3. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. 4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. 5. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. 6. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet szpitalnych. 7. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych. 8. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym. 9. Poznanie zasad żywienia pacjentów przebywających na OIOMIE. 10. Poznanie zasad żywienia parenteralnego. 11. Przygotowywanie jadłospisów tygodniowych, planów dietetycznych i wskazówek dla indywidualnego pacjenta. 12. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych. 13. Edukowanie żywieniowe pacjentów szpitala/sanatorium/poradni oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia. 				

Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu/modułu	Procentowy udział w końcowej ocenie
<p>Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przebiegu praktyki przedstawionej w dzienniczku praktyk i sprawozdania z przebiegu praktyki - opinii sformułowanej przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy - terminowości złożenia dokumentów stanowiących podstawę zaliczenia przedmiotu 	<p>50</p> <p>30</p> <p>20</p>
WYKAZ LITERATURY	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mirosław Jarosz. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia 2012 2. Anna Gronowska-Senger. Zarys oceny żywienia. Wydawnictwo SGGW, 2012 3. Jacek Bujko. Podstawy dietetyki. SGGW, 2008. 4. Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głębska. Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014. 5. Anne Payne, Helen M. Barker, red. wyd. pol. Jan Chojnacki . Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner, 2013. 6. Mary Width, Tonia Reinhard, red. wyd. pol. Jan Chojnacki, red. wyd. pol. Grażyna Klupińska. Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, 2014. 7. Jan Gawęcki, Wojciech Roszkowski. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015 	

Chojnacki

SYLABUS (KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU)

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku) Praktyka zawodowa (poradnia dietetyczna, kuchnia szpitalna-150h)		Punkty ECTS 6	Numer katalogowy
Nazwa w j. angielskim Student practice			
Jednostka(i) realizująca(e) przedmiot/moduł (instytut/katedra) Katedra Higieny Żywności Człowieka			
Kierownik przedmiotu/modułu mgr inż. Paulina Nowaczyk			
Kierunek studiów Dietetyka	Poziom II stopień	Profil ogólnoakademicki	Semestr II
Specjalność/Moduł -	Specjalizacja magisterska: Żywnienie w różnych etapach ontogenezy/Dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych		
RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY (zajęcia zorganizowane i praca własna studenta)			
Forma studiów: stacjonarne		Forma studiów: niestacjonarne	
- Wykłady		- Wykłady	
- ćwiczenia		- ćwiczenia	
- inne z udziałem nauczyciela	5	- inne z udziałem nauczyciela	5
-		-	
-		-	
- praca własna studenta	150	- praca własna studenta	150
Łączna liczba godzin:		155	Łączna liczba godzin: 155
CEL PRZEDMIOTU/MODUŁU			
Poznanie organizacji i funkcjonowania bloku żywienia w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej i ośrodkach prowadzących dietoterapię. Doskonalenie się w wykonywaniu zadań dietetyka wchodzącego w skład interdyscyplinarnego zespołu terapeutycznego.			
METODY DYDAKTYCZNE			
- 150 godzin – praktyka w dziale żywienia w szpitalu (w tym kuchni szpitalnej), w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes, zakładzie opieki zdrowotnej, hospicjum lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do efektów obszarowych
Wiedza	E1. Zna założenia dotyczące wartości energetycznej i wartości odżywczej diet stosowanych w żywieniu poszczególnych grup populacyjnych osób zdrowych oraz założenia leczniczych diet szpitalnych. E2. Zna zasady przygotowywania posiłków w ramach realizacji żywienia zbiorowego z zachowaniem jak najwyższej wartości odżywczej surowca wyjściowego i z zapewnieniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego posiłków	D2A_W07 D2A_W09	R2A_W05 M2_W02 R2A_W05
Umiejętności	E3. Na podstawie wywiadu żywieniowego, pomiarów antropometrycznych i analizy dokumentacji medycznej formułuje zalecenia dotyczące potrzeb żywieniowych pacjentów przebywających na oddziałach szpitalnych i w ośrodkach prowadzących dietoterapię; spośród rodzajów diet ujętych w klasyfikacji diet szpitalnych, dobiera rodzaje diet odpowiednie dla poszczególnych pacjentów E4. Aktywnie uczestniczy w doborze i opracowywaniu składu preparatów dla pacjentów wymagających żywienia dojelitowego i pozajelitowego E5. W rozmowie z indywidualnym pacjentem i w ramach grupowej edukacji żywieniowej w sposób zrozumiały wyjaśnia mechanizmy wpływu składników żywności na funkcjonowanie organizmu i rozwój stanów patologicznych E6. Układa długoterminowe, prawidłowo zbilansowane jadłospisy poszczególnych diet leczniczych stosowanych w szpitalach i w ośrodkach prowadzących dietoterapię; sporządza listy produktów niezbędne do realizacji jadłospisów długoterminowych i zna zasady prowadzenia magazynu artykułów żywnościowych E7. Efektywnie współpracuje z personelem kuchennym w przygotowaniu i dystrybucji posiłków przy zachowaniu odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych prowadzenia tych procesów E8. Na podstawie systematycznego przeglądu najnowszej literatury naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki potrafi przygotować prezentację lub artykuł o charakterze popularnonaukowym E9. Potrafi ocenić, wynikające z własnych cech osobowości i zainteresowań naukowych, swoje predyspozycje zawodowe i na tej podstawie wybiera preferowane formy działalności zawodowej, np. indywidualne poradnictwo dietetyczne, poradnictwo dietetyczne w zakładach żywienia zbiorowego, edukacja żywieniowa, projektowanie programów profilaktycznych itp.	D2_U01 D2_U02 D2A_U05 D2_U07 D2_U08	R2A_U01 R2A_U02 M2_U01 R2A_U05 R2A_U06 R2A_U08, U09 M2_U03, U13, U14 R2A_U07

Kompetencje społeczne	E10. Wykazuje świadomość znaczenia podejmowania działań z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych w celu poprawy stanu zdrowia społeczeństwa i w miejscu odbywania praktyki współpracuje w przedstawicielami innych zawodów medycznych w planowaniu i realizacji takich działań	D2_K01	R2A_K02 M2_K02	
	E11. Jest świadomy odpowiedzialności związanej z prowadzeniem poradnictwa dietetycznego i żywieniowego i w trakcie wykonywania czynności zawodowych przestrzega zasad etyki	D2_K04	R2A_K05, K06 M2_K02, K03	
	E12. Opinie na temat zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki formułuje na podstawie rzetelnych i wiarygodnych źródeł informacji, w tym wiedzy czerpanej z najnowszych podręczników redagowanych przez osoby będące pracownikami jednostek naukowo-badawczych i stanowiących autorytety w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz z najnowszych publikacji naukowych publikowanych w punktowanych czasopismach naukowych	D2_K05	R2A_K03, K04 M2_K08	
	E13. Współpracuje w grupie przyjmując role przypisane przez przełożonych, jak również potrafi określić preferowane przez siebie role	D2_K06	R2A_K02, K03 M2_K04	
	E14. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, nie stwarza sytuacji zagrażających stanowi zdrowia i życia własnego, współpracowników i pacjentów; odbywa wymagane szkolenia z zakresu BHP i pierwszej pomocy przedmedycznej	D2_K07	R2A_K02 M2_K07	
	E15. W miejscu pracy i w życiu prywatnym stosuje zasady racjonalnego żywienia i prowadzi aktywny fizycznie tryb życia	D2_K08	R2A_K05 M2_K09	
	Metody weryfikacji efektów kształcenia		Numery efektów E1-E15	
	Sprawozdanie pisemne prowadzone przez Studenta w Dzienniczku Praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków Studenta oraz nowo nabytych umiejętności. Opinia zakładowego opiekuna praktyki zawodowej.			
TREŚCI KSZTAŁCENIA				
<p>- 150 godzin – praktyka w dziale żywienia w szpitalu (w tym kuchni szpitalnej), w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes, zakładzie opieki zdrowotnej, hospicjum lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię</p> <p>Zakres obowiązków Studenta podczas odbywania praktyki zawodowej obejmuje:</p> <p>PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA/PORADNI DIETETYCZNEJ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w placówce. 2. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. 3. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. 4. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. 5. Ocena wartości odżywczej stosowanych diet szpitalnych. 6. Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów). 7. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych. 8. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym. 9. Poznanie zasad żywienia pacjentów przebywających na OIOMIE. 10. Poznanie zasad żywienia parenteralnego. 11. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych. 12. Edukowanie żywieniowe pacjentów szpitala/sanatorium/poradni oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia. 13. Ocena warunków sanitarno - higienicznych kuchni szpitalnej. 				

Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu/modułu	Procentowy udział w końcowej ocenie
<p>Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przebiegu praktyki przedstawionej w dzienniczku praktyk i sprawozdania z przebiegu praktyki - opinii sformułowanej przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy - terminowości złożenia dokumentów stanowiących podstawę zaliczenia przedmiotu 	<p style="text-align: right;">50</p> <p style="text-align: right;">30</p> <p style="text-align: right;">20</p>
WYKAZ LITERATURY	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mirosław Jarosz. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Instytut Żywności i Żywienia 2012 2. Anna Gronowska-Senger. Zarys oceny żywienia. Wydawnictwo SGGW, 2012 3. Jacek Bujko. Podstawy dietetyki. SGGW, 2008. 4. Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głąbska. Dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014. 5. Anne Payne, Helen M. Barker, red. wyd. pol. Jan Chojnacki . Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier Urban & Partner, 2013. 6. Mary Width, Tonia Reinhard, red. wyd. pol. Jan Chojnacki, red. wyd. pol. Grażyna Klupińska. Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, 2014. 7. Jan Gawęcki, Wojciech Roszkowski. Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2015 	

Wawarski