

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w domu opieki społecznej – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Practice in the social nursing home		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
3	120	120	4
Cel przedmiotu:			
C1. Zapoznanie studenta z praktyczną realizacją żywienia pensjonariuszy w placówce. C2. Kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych, planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych. C3. Doskonalenie umiejętności komunikowania się z chorym i jego rodziną, poczucie odpowiedzialności za wykonywane zadania.			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: • żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń, edukacja żywieniowa.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy: EU1. Zna organizację, zasady pracy i prowadzenia dokumentacji żywieniowej w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii. EU2. Zna zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy. Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Zna podstawy teoretyczne planowania ilościowych i jakościowych jadłospisów w zdrowiu i chorobie.			
W zakresie umiejętności: EU3. Potrafi szanować prawa pensjonariuszy, w tym prawo do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.			
W zakresie kompetencji: EU4. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego u udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę doksztalcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.			
Treści programowe:			
Forma zajęć: praktyka zawodowa			Liczba godzin

SEMESTR 3		
PZ	Poznanie topografii placówki. Zapoznanie z podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami.	120
	Dokumentacja działu żywienia Planowanie zaopatrzenia Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.	
	Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta) Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS. Układanie tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby w starszym wieku. Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych pensjonariuszy.	
Suma godzin		120
Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja żywieniowa placówki i pensjonariusza	
2	Sprzęt będący na wyposażeniu kuchni	
3	Standardy i procedury obowiązujące w placówce	
4	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu oddziału i własne pomoce do edukacji zdrowotnej	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja pracy, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego	
F2	Obsługa sprzętu będącego na wyposażeniu placówki.	
F3	Projekty jadłospisów.	
P1	Zaprojektowanie jadłospisu, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego dla wybranego pensjonariusza	
P2	Ocena indywidualnej dokumentacji, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie dziennika praktyki zawodowej.	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		120
SUMA		120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		4
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.		
2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		

Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017. 2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017. 3. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.						
TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny	
EU 1	K.W07, K.W17	C1	PZ	1,2,3	F1, F2, P2	
EU 2	K.W09, K.W10, K.W11	C2	PZ	3,4	F3, P1	
EU 3	K.U03, K.U04, K.U13,	C1, C3	PZ	1,2,3,4	F1, F2, P2	
EU 4	K.K01, K.K04, K.K06, K.K10	C3	PZ	1,4	F1, P1, P2	
II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ						
FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY						
Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
Efekt 1	Nie zna organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce . Często wykazuje brak aktywności we współpracy z zespołem terapeutycznym Rzadko przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Nie zna w pełni organizacji, zasad pracy i prowadzenia dokumentacji w placówce. Mało aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym. Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce w stopniu podstawowy. Wykazuje chęć współpracy z zespołem terapeutycznym . Nie zawsze przejawia postawę zdyscyplinowania, precyzji działania i empatii.	Prawidłowo przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie współpracuje z zespołem terapeutycznym m. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu.	Prawidłowo i samodzielnie przedstawia organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce , aktywnie i z zaangażowaniem współpracuje z zespołem terapeutycznym. Jest zdyscyplinowany i empatyczny w działaniu	Szczegółowo zna organizację, zasady pracy i prowadzenie dokumentacji w placówce oraz aktywnie i z zaangażowaniem współpracuje z zespołem terapeutycznym przejawiając postawę zdyscyplinowania , precyzji działania i empatii.

Efekt 2	Nie zna podstawowych zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje z licznymi błędami. Nie umie samodzielnie zaplanować ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.	Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po ukierunkowaniu. Popołnia błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.	Zna niektóre zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych, Oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dokonuje po niewielkim ukierunkowaniu. Popołnia niewielkie błędy przy planowaniu ilościowego i jakościowego jadłospisu w zdrowiu i chorobie.	Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Poprawnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.	Zna większość zasad i praktycznych wskazań właściwego żywienia ludzi dorosłych. Prawidłowo dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Umie bezbłędnie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.	Zna wszystkie zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia ludzi dorosłych. Bez błędnie i samodzielnie dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Bez błędnie umie zaplanować ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i chorobie.
Efekt 3	Nie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Nie zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Przeważnie przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	Przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną.	Zawsze przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Wykazuje postawę empatyczną	Każdorazowo przestrzega praw pensjonariuszy, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych

						ch następst w i ogranicz eń. Wykazuj e postawę pełną empatii i zrozumie nia.
Efekt 4	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Nie okazuje szacunku wobec pacjenta oraz troski o jego dobro. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonalą umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z pacjentem oraz grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania . Potrafi komunikować się z pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro . Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych . Wykazuje dużą odpowiedzialność , sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonalą umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się pacjentem oraz grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Okazuje szacunek wobec pacjenta oraz troskę o jego dobro. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych . Wykazuj e dużą odpowie

				realizowanego przedmiotu.		działność, sumiennosc i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta. Permanently wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu
--	--	--	--	---------------------------	--	---

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w Domu Opieki Społecznej realizowana jest w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120. Praktyka powinna być realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w semestrze 3.
2. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: DPS, ośrodki dziennego pobytu dla osób starszych prowadzące żywienie zbiorowe, ośrodki rehabilitacyjne.
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentację określa regulamin praktyk zawodowych.**