

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych		
Nazwa angielska:	Practical Placement in Internal Diseases Ward		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia		
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
4	120	120	4
Cel przedmiotu:			
C1 – Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oddziału, dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego, C2 - Wyposażenie studentów w umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz planowania jadłospisu tygodniowego w wybranych jednostkach chorobowych. C3 – Zapoznanie studenta z zasadami wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. C4 - Przygotowanie do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej pacjentów hospitalizowanych w oddziale. C5 – Doskonalenie umiejętności komunikowania się z osobami dorosłymi, kształtowanie poczucia odpowiedzialności za wykonywane zadania.			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy: EU 1 - Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, posiada umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą. EU 2 – Student zna zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.			
W zakresie umiejętności: EU 3 -Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, potrafi planować postępowanie dietetyczne z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.			
W zakresie kompetencji: EU 4 - Student potrafi przeprowadzić samodzielnie edukację żywieniową dotyczącą leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. EU 5 - 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 dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.		
Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa		Liczba godzin
SEMESTR 4		
PZ	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności oddziału - zapoznanie się z organizacją żywienia na terenie jednostki	120
	Zajęcia przy łóżku chorego: zbieranie wywiadu, ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe biochemiczne (zapoznanie się z dokumentacją pacjenta), analiza dotychczasowej diety pacjenta, opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjenta z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.	
	Poznanie składu i wartości odżywczej żywności stosowanych u osób niedożywionych. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym, pozajelitowym. Poznanie zasad żywienia parenteralnego.	
	Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza. Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych w oddziale.	
	Pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych wymagających karmienia przez drugą osobę. Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów.	
	Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale.	
Suma godzin		120
Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Dokumentacja jawna pacjenta i oddziału	
2.	Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu oddziału szpitalnego.	
3.	Standardy i procedury obowiązujące w oddziale	
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	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Obserwacja czynności wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.	
F2.	Obsługa aparatury diagnostyczno - terapeutycznej w oddziale.	
P1.	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. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017		

Literatura uzupełniająca:

1. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018.
2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa 2017.
3. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2013.
4. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.

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.W08, K.W11	C1	PZ	1,3,4	F1, F2
EU 2	K.W01, K.W17	C2, C4	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2
EU 3	K.U01, K.U03, K.U14, K.U23	C3	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2
EU 4	K.U13, K.U22	C4, C5	PZ	1,2,3,4,5	F1, F2, P
EU 5	K.K01, K.K07, K.K10	C1, C2, C3, C4, C5	PZ	1,2,3,4,5	P

II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efe kt	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	Student nie posiada wiedzy z zakresu organizacji pracy oddziału, popełnia istotne błędy podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego. Podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą-	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu podstawowym, podczas przeprowadzania wywiadu żywieniowego i chorobowego popełnia niewielkie błędy, podczas zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału w stopniu dobrym, umiejętnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy, prawidłowo i samodzielnie zapoznaje się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą	Student posiada pełną wiedzę z zakresu organizacji pracy oddziału, samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza wywiad żywieniowy i chorobowy oraz wykazuje inicjatywę w poznawaniu dokumentacji pacjenta dotyczącej leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.

	wywołanych chorobą wymaga stałego ukierunkowania.	wymaga ukierunkowania.	diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą - częściowo wymaga ukierunkowania.			
Efekt 2	Podczas oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta popełnia istotne błędy w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Nie potrafi samodzielnie dobrać odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczyć wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego - wymaga ukierunkowania. Ma problem z samodzielnym doborem odpowiednich produktów spożywczych oraz obliczaniem wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w stopniu podstawowym w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego - wymaga niewielkiego ukierunkowania. Stara się samodzielnie dobrać odpowiednie produkty spożywcze oraz obliczać wartości odżywcze i energetyczne właściwe dla danej jednostki chorobowej.	Prawidłowo ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Prawidłowo i samodzielnie ocenia sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Prawidłowo i samodzielnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, popełnia niewielkie błędy w wyliczaniu wartości odżywczej i energetycznej właściwej dla danej jednostki chorobowej.	Bez błędnie i samodzielnie potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta w celu zakwalifikowania chorego do jednej z grup: prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga lub otyłość, a także zaplanowania postępowania dietetycznego. Rzetelnie dobiera odpowiednie produkty spożywcze, bez błędnie wylicza wartość odżywczą i energetyczną właściwą dla danej jednostki chorobowej.
Efekt 3	Nie zna zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Potrafi przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Potrafi samodzielnie przedstawić część zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna i potrafi omówić większość zasad wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych.	Zna wszystkie zasady wydawania posiłków i karmienia chorych hospitalizowanych. Wykazuje się

			nych		ych.	postawą rzetelności i odpowiedzialn ości w opiece nad chorym.
Efekt 4	Posiada ewidentne braki w umiejętności przeprowadza nia edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Popelnia błędy mimo ukierunkowani a.	Posiada umiejętność przeprowadzan ia edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowym. Wymaga ukierunkowani a w działaniu.	Posiada umiejętność przeprowadza nia edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnyc h wśród pacjentów oddziału w stopniu podstawowy m. Wymaga niewielkiego ukierunkowan ia w działaniu.	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.	Prawidłowo przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału. Samodzielnie poszukuje nowych informacji.	Wykazuje się szeroką wiedzą oraz samodzielnie i bezbłędnie przeprowadza edukację żywieniową dotyczącą profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów oddziału.
Efekt 5	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 interpersonaln ych nie dba o dobro pacjenta. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowani a. 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 interpersonaln ych dba o dobro pacjenta.. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowan ia. 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 interpersonaln ych. Wykazuje odpowiedzial ność w pracy dba o dobro pacjenta. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielności ą 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 interpersonaln ych. Wykazuje odpowiedzial ność, sumienność i uczciwość w pracy ze szczególnym	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 interpersonaln ych. Wykazuje dużą odpowiedzial ność, sumienność i uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnienie	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowani em 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 interpersonaln ych. Wykazuje dużą odpowiedzial ność, sumienność i

przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego o przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	uwzględnienie m poszanowania godności pacjenta. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	m poszanowania godności pacjenta Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	uczciwość w pracy, ze szczególnym uwzględnieniem poszanowania godności pacjenta Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.
---	--	--	---	--	--

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych realizowana jest w semestrze 4 po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna), w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Liczba godzin wynosi 120. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: oddział chorób wewnętrznych.
2. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**