

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia– praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Traineeship in Child Nutrition in Medical Institutions - practical placement		
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
5	60	60	2
Cel przedmiotu:			
C1 – Doskonalenie umiejętności współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie organizacji pracy oraz postępowania dietetycznego w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.			
C2 – Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka			
C3 – Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowego.			
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów:żywienie człowieka, dietetyka pediatriczna, kliniczny zarys schorzeń, dietetyka kliniczna, edukacja żywieniowa.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1 – Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci, przejawiając postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.			
W zakresie umiejętności:			
EU 2 – Potrafi identyfikować problemy żywieniowe podopiecznych w placówce wychowawczej, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie. Zna i korzysta ze źródeł wiedzy naukowej dążąc do doskonalenia kompetencji zawodowych.			
EU 4. Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.			
W zakresie kompetencji:			
EU 3 – Współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci, przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka, jego bliskich i wszystkich członków zespołu terapeutycznego.			
Treści programowe:			
Forma zajęć: praktyka zawodowa			Liczba

		godzin
PZ2	Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania, dokumentacją oraz procedurami i standardami postępowania w placówce medycznej sprawującej opiekę nad dzieckiem. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje	60
	Ocena rodzaju niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych- projektowanie i wdrażanie adekwatnych diet. Projektowanie posiłków dla dzieci z nadwagą, obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym	
	Projektowanie i wdrażanie diet eliminacyjnych.	
	Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci w wybranych chorobach zakaźnych, gorączkowych, w niedokrwistości, w niedoborach witaminowych, po zabiegach chirurgicznych.	
	Samodzielne gromadzenie informacji i rozpoznawanie problemów żywieniowych podopiecznych, planowanie, realizowanie żywienia i ocena efektów działań	
Suma godzin		60
Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Dokumentacja żywieniowa pacjenta i placówki.	
2.	Standardy i procedury postępowania obowiązujące w placówce	
3.	Sprzęt będący na wyposażeniu kuchni.	
4.	Materiały dydaktyczne, broszury będące na wyposażeniu placówki i własne pomoce do edukacji żywieniowej.	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna, burza mózgów	
4	Metoda przypadków	
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 dziecka (grupy wiekowej) .	
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		60
SUMA		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.		
2. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.		
3. Książek J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.		
Literatura uzupełniająca:		
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.		
2. Eugster G: Żywienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.		
3. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.		

4. Jeszka J.: Algorytmy żywienia dzieci. Urban&Partner. Wrocław 2013.
5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2011.

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 (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
EU 1	K.W01, K.W07, K.W20	C1	PZ 2	1,2,3,4	1, 2, 3
EU 2	K.U03, K.U05, K.U13, K.U17, K.U23	C2	PZ 2	1,2,3,4	1, 2,3,4
EU 3	K.K06, K.K08, K.K11, K.U23	C1	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3
EU 4	K.U04, K.U21, K.U22, K.U23	C3	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3,4

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, dokumentacji i zasad pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Nie wykazuje należytej empatii wobec podopiecznych dzieci, ich bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i jego bliskich.	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po niewielkim ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz poprawnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny	Bezbłędnie przedstawia organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.	W pełnym zakresie zna organizację pracy, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych u dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowaną, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.

			członków zespołu terapeutycznego	wobec dziecka, jego opiekunów.		
Efekt 2	<p>Błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielność i w projektowaniu jadłospisów i dokumentowania żywienia podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, nie wykazuje odpowiedzialności, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności jednak nie wzbogaca swojej wiedzy zawodowej i nie kształtuje umiejętności.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. W działaniach praktycznych częściowo wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Stara się wykazywać inicjatywę do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej</p>	<p>Potrafi prawidłowo identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>Potrafi prawidłowo i samodzielnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, prawidłowo wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>Potrafi bezbłędnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.</p>
Efekt 3	<p>Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem.. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu podstawowym. Po ukierunkowaniu nawiązuje współpracę z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie</p>	<p>Problemy żywieniowe przedstawia popełniając niewielkie błędy, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka na poziomie podstawowym.</p>	<p>Zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem w stopniu dobrym oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów</p>	<p>Prawidłowo i samodzielnie wyłania problemy żywieniowe, po niewielkim ukierunkowaniu przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka. Prosto i czytelnie</p>	<p>W pełnym zakresie zna organizację, dokumentację i zasady pracy w placówce sprawującej opiekę nad dzieckiem oraz aktywnie współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych</p>

1. Praktyka z zakresu Żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia realizowana jest w semestrze 5 po zakończeniu zajęć dydaktycznych, w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 60.
2. Praktyka zawodowa: w oddziale szpitalnym dziecięcym lub poradni dietetycznej prowadzącej poradnictwo żywieniowe dla dzieci lub w sanatorium/uzdrowisku dziecięcym (60 godzin)
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**