

Nazwa przedmiotu/modułu:		Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej– praktyka zawodowa	
Nazwa angielska:		Traineeship in Child Nutrition in Care-Educational 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
5	90		90
ECTS			
3			
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 pediatryczna, edukacja żywieniowa, kliniczny zarys chorób.			
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 3. Potrafi zaplanować i przeprowadzać edukację żywieniową z dziećmi.			
W zakresie kompetencji:			
EU 4. 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
PZ.	Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania kuchni w placówce wychowawczej-		90

1	procedury i standardy postępowania. Rola dietetyka w zespole, przestrzeganie norm i zasad obowiązujących w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z personelem, podopiecznymi i ich bliskimi.				
	Zbieranie danych na temat nawyków żywieniowych rodziny, świadomości rozkładu posiłków, doboru składników odżywczych.				
	Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci. Projektowanie jadłospisu dekadowego. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej				
	Edukacja opiekunów dziecka w zakresie zaspakajania potrzeby odżywiania				
Suma godzin		90			
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		90			
SUMA		90			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3			
Literatura podstawowa i uzupełniająca					
Literatura podstawowa:					
1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.					
2. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.					
3. Książyk J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.					
Literatura uzupełniająca:					
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.					
2. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.					
3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.					
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	Sposób oceny
EU 1	K.W01, K.W07, K.W20	C1	PZ 1	1,2,3,4	1, 2, 3

EU 2	K.U03, K.U05, K.U13, K.U17, K.U23	C2	PZ 1	1,2,3,4	1, 2,3,4
EU 3	K.U04, K.U21, K.U22., K.U23	C1	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3
EU 4	K.K06, K.K08, K.K11	C2	PZ 2	1,2,3,4	1,2,3, 4

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
Efek t 1	Nie zna organizacji, dokumentacji i zasad pracy dietetyka w placówce wychowawczej. Nie wykazuje należytej aktywności we współpracy 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 podopiecznych dzieci. Stara się wykazywać empatię wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego	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 dzieci. Jest zdyscyplinowany i empatyczny wobec dziecka, jego opiekunów.	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 podopiecznych 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 zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i jego opiekunów.
Efek t 2	Błędnie identyfikuje problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielności w projektowaniu jadłospisów i dokumentowaniu żywienia	Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. W działaniach praktycznych wymaga	Identyfikując problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. W działaniach praktycznych częściowo	Prawidłowo identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych stosuje	Prawidłowo i samodzielnie identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych	Potrafi bezbłędnie identyfikować problemy żywieniowe, projektować jadłospisy i dokumentować żywienie podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych

	<p>podopiecznych dzieci. W działaniach praktycznych wymaga stałego ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.</p>	<p>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>standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>stosuje standardy, prawidłowo wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.</p>	<p>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 żywieniowych podopiecznych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</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 rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych dzieci. Ma problemy z wykazywaniem empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</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 żywieniowych podopiecznych dzieci. Jest empatyczny wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego.</p>	<p>Prawidłowo i samodzielnie wyłania problemy żywieniowe, po niewielkim ukierunkowaniu przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe wobec dziecka. Prosto i czytelnie prezentuje wyniki swojej pracy.</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 podopiecznych dzieci. Przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec dziecka i członków zespołu terapeutycznego</p>
Efekt	<p>Błędnie identyfikuje</p>	<p>Identyfikując problemy</p>	<p>Identyfikując</p>	<p>Prawidłowo identyfikuje</p>	<p>W pełnym</p>	<p>Bez błędnie identyfikuje</p>

t 4	problemy żywieniowe, nie wykazuje samodzielności w projektowaniu jadłospisów i dokumentowaniu żywienia podopiecznych dzieci. Nie planuje i nie przeprowadza edukacji żywieniowej dzieci. W działaniach praktycznych wymaga stałego ukierunkowania, niedokładnie wykonuje powierzone obowiązki. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.	żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia błędy. Stara się sugerować tematy edukacji żywieniowej dzieci. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Nie wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.	problemy żywieniowe, projektując jadłospisy i dokumentując żywienie podopiecznych dzieci popełnia niewielkie błędy. Potrafi z pomocą opiekuna zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych wymaga ukierunkowania, powierzone obowiązki wykonuje w stopniu podstawowym. Przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Po wskazaniu wykazuje inicjatywy do wzbogacania swojej wiedzy zawodowej.	problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, po niewielkim ukierunkowaniu poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	zakresie identyfikuje problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, poprawnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	problemy żywieniowe, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie podopiecznych dzieci. Potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową. W działaniach praktycznych stosuje standardy, rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki, przestrzega praw dziecka, poszanowania godności oraz zachowuje tajemnicę zawodową. Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu.
-----	---	---	--	--	---	--

III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka z zakresu Żywienia dzieci realizowana jest w semestrze 5, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 90.
2. Praktyka zawodowa realizowana jest: w placówce oświatowo-wychowawczej (żłobki, przedszkola, domy małego dziecka, domy dziecka) posiadającej w swojej strukturze organizacyjnej kuchnię (90 godzin).
3. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**