**karta przedmiotu**

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Żywienie szpitalne |
| Rocznik studiów | 2019/2020 |
| Kolegium | Medyczne |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom kształcenia | Studia pierwszego stopnia – licencjackie |
| Profil kształcenia | praktyczny |
| Specjalność | - |
| Osoba odpowiedzialna | prof. dr hab. n. med. Jan Gmiński |

1. Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów)

|  |
| --- |
| Podstawy dietetyki, Żywienie człowieka zdrowego |

1. Efekty uczenia się i sposób realizacji zajęć
   1. Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Uzyskanie pogłębionej wiedzy na temat oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów hospitalizowanych. |
| C2 | Rozumienie procesów rządzących leczeniem żywieniowym chorych hospitalizowanych. |
| C3 | Nabycie umiejętności zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków wydawanych w szpitalach. |

* 1. Przedmiotowe efekty uczenia się, z podziałem na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się dla kierunku

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis przedmiotowych efektów uczenia się | Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **wiedzy** potrafi | | |
| P\_W01 | Określić wpływ stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia, w tym występowanie zakażeń wewnątrzszpitalnych. | K\_W07, K\_W08  K\_W25 |
| P\_W02 | Określić zasady żywienia dojelitowego, pozajelitowego oraz poprzez stomię. | K\_W07 |
| P\_W03 | Scharakteryzować organizację systemu opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym. | K\_W20, K\_W25 |
| P\_W04 | Scharakteryzować zasady kontynuowania leczenia dietetycznego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji. | K\_W07 |
| Po zaliczeniu przedmiotu student w zakresie **umiejętności** potrafi | | |
| P\_U01 | Scharakteryzować kompleksowo metody oceny sposobu żywienia oraz normy żywienia pacjentów hospitalizowanych. | K\_U04, K\_U05  K\_U06 |
| P\_U02 | Prowadzić skuteczną edukację żywieniową wśród pacjentów szpitalnych i ich rodzin. | K\_U05, K\_U06  K\_U23 |
| P\_U03 | Scharakteryzować źródła zagrożeń w produkcji i dystrybucji posiłków szpitalnych. | K\_U23 |
| P\_U04 | Posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w szpitalu. | K\_U04, K\_U23 |

* 1. Formy zajęć dydaktycznych oraz wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Studia stacjonarne (ST) | | | | | | | |
| W | K | Ćw | L | ZP | P | eL | ECTS |
| 10 |  | 12 |  |  | 14 |  | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Studia niestacjonarne (NST) | | | | | | | |
| W | K | Ćw | L | ZP | P | eL | ECTS |
| 10 |  | 10 |  |  | 14 |  | 2 |

* 1. Metody realizacji zajęć dydaktycznych

|  |  |
| --- | --- |
| Formy zajęć | Metoda realizacji |
| Wykład | Wykład informacyjny zapoznający z podstawowymi problemami żywienia chorych hospitalizowanych w zamkniętych placówkach ochrony zdrowia. |
| Ćwiczenia | Metoda ćwiczeniowa, rozwinięcie szczegółowe zagadnień prezentowanych na wykładzie tematycznie powiązanym, pokaz multimedialny, film DVD. |
| Projekt | Przygotowanie pracy poglądowej na zadany temat w oparciu o treści wykładowe, ćwiczeniowe i wskazaną literaturę. Przygotowanie wystąpienia w oparciu o prezentację multimedialną. |

* 1. Treści kształcenia (oddzielnie dla każdej formy zajęć)

Wykład

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach wykładów |
| W1 | Stan odżywienia pacjenta a czas trwania hospitalizacji, jej skuteczność i występowanie powikłań. |
| W2 | Modelowe diety lecznicze, konstruowanie diet specjalnych. |
| W3 | Żywienie dojelitowe i pozajelitowe – wskazania, przeciwwskazania, metodyka. |
| W4 | Żywienie przez stomię – rodzaje stomii, wskazania, realizacja. |
| W5 | Organizacja opieki dietetycznej w szpitalu – rola dietetyka w zespole terapeutycznym. |

Ćwiczenia

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach ćwiczeń |
| Cw1 | Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. |
| Cw2 | Normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych. |
| Cw3 | Organizacja zespołu ds. żywienia szpitalnego. |
| Cw4 | Wykorzystanie programów komputerowych do planowania i oceny stanu odżywienia chorych. |
| Cw5 | Edukacja żywieniowa pacjentów hospitalizowanych i ich rodzin. |
| Cw6 | Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym posiłków w szpitalach. |

Projekt

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Treści kształcenia realizowane w ramach projektu |
| P1 | Organizacja leczenia żywieniowego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji. |

* 1. Korelacja pomiędzy efektami uczenia się, celami przedmiotu, a treściami kształcenia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt uczenia się | Cele przedmiotu | Treści kształcenia |
| P\_W01 | C1, C2 | W1 |
| P\_W02 | C1, C2 | W2, W3, W4 |
| P\_W03 | C1, C2, C3 | W5 |
| P\_W04 | C1, C2 | W5, P1 |
| P\_U01 | C1 | Cw1, Cw2, Cw4 |
| P\_U02 | C1, C2 | Cw2, Cw5 |
| P\_U03 | C1, C2, C3 | Cw3, Cw6 |
| P\_U04 | C1, C2 | P1 |

* 1. Metody weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Metoda oceny | Forma zajęć, w ramach której następuje weryfikacja efektu |
| P\_W01 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W02 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W03 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_W04 | Pytania otwarte | Wykład |
| P\_U01 | Pytania zamknięte | Ćwiczenia |
| P\_U02 | Pytania zamknięte | Ćwiczenia |
| P\_U03 | Pytania zamknięte | Ćwiczenia |
| P\_U04 | Projekt | Projekt |

* 1. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Efekt uczenia się | Na ocenę 2  student nie potrafi | Na ocenę 3  student potrafi | Na ocenę 4  student potrafi | Na ocenę 5  student potrafi |
| P\_W01 | Określić wpływu stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia, w tym występowanie zakażeń wewnątrzszpitalnych | W 51% określić wpływ stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia, w tym występowanie zakażeń wewnątrzszpitalnych | W 75% określić wpływ stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia, w tym występowanie zakażeń wewnątrzszpitalnych | W 90% określić wpływ stanu odżywienia na skuteczność i koszty leczenia, w tym występowanie zakażeń wewnątrzszpitalnych |
| P\_W02 | Określić zasad żywienia dojelitowego, pozajelitowego oraz poprzez stomię | W 51% określić zasady żywienia dojelitowego, pozajelitowego oraz poprzez stomię | W 75% określić zasady żywienia dojelitowego, pozajelitowego oraz poprzez stomię | W 90% określić zasady żywienia dojelitowego, pozajelitowego oraz poprzez stomię |
| P\_W03 | Scharakteryzować organizacji systemu opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym | W 51% scharakteryzować organizację systemu opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym | W 75% scharakteryzować organizację systemu opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym | W 90% scharakteryzować organizację systemu opieki dietetycznej nad pacjentem szpitalnym |
| P\_W04 | Scharakteryzować zasad kontynuowania leczenia dietetycznego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji | W 51% scharakteryzować zasady kontynuowania leczenia dietetycznego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji | W 75% scharakteryzować zasady kontynuowania leczenia dietetycznego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji | W 90% scharakteryzować zasady kontynuowania leczenia dietetycznego w warunkach domowych po zakończeniu hospitalizacji |
| P\_U01 | Scharakteryzować kompleksowo metod oceny sposobu żywienia oraz normy żywienia pacjentów hospitalizowanych | W 51% scharakteryzować kompleksowo metody oceny sposobu żywienia oraz normy żywienia pacjentów hospitalizowanych | W 75% scharakteryzować kompleksowo metody oceny sposobu żywienia oraz normy żywienia pacjentów hospitalizowanych | W 90% scharakteryzować kompleksowo metody oceny sposobu żywienia oraz normy żywienia pacjentów hospitalizowanych |
| P\_U02 | Prowadzić skutecznej edukacji żywieniowej wśród pacjentów szpitalnych i ich rodzin | W 51% prowadzić skuteczną edukację żywieniową wśród pacjentów szpitalnych i ich rodzin | W 75% prowadzić skuteczną edukację żywieniową wśród pacjentów szpitalnych i ich rodzin | W 90% prowadzić skuteczną edukację żywieniową wśród pacjentów szpitalnych i ich rodzin |
| P\_U03 | Scharakteryzować źródeł zagrożeń w produkcji i dystrybucji posiłków szpitalnych | W 51% scharakteryzować źródła zagrożeń w produkcji i dystrybucji posiłków szpitalnych | W 75% scharakteryzować źródła zagrożeń w produkcji i dystrybucji posiłków szpitalnych | W 90% scharakteryzować źródła zagrożeń w produkcji i dystrybucji posiłków szpitalnych |
| P\_U04 | Posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w szpitalu. | Posługiwać się w 51% zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w szpitalu. | Posługiwać się w 75% zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w szpitalu. | Posługiwać się w 90% zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w szpitalu. |

* 1. Literatura

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa |
| Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach, pod red. M. Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011  http://www.mz.gov.pl/wwwfiles/ma\_struktura/docs/polzdrow\_prawzywienie\_20120522\_zal14.pdf |
| Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, Wyd. 4, Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014. |
| Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2, red. nauk. M. Grzymisławski, J. Gawęcki, [aut. J. Bajerska]. - Wyd. 2 zm., dodr. 2., Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa 2012. |
| Żywienie w opiece nad osobami w starszym wieku, C. Menebrocker, Wydaw. Edra Urban&Partner, Wrocław 2018 |
| Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży, H. Szajewska, Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017 |
| Dietetyka i żywienie kliniczne, A. Payne (dodruk), Wydaw. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2017 |
| 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Wydaw. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2015 |
| Dietetyka kliniczna, M. Width, Wydaw. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2014 |
| Dietetyka: żywność, żywienie w prewencji i leczeniu, M. Jarosz, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017 |
| Podstawy żywienia klinicznego: edycja czwarta, L. Sobotka, Wydaw. Scientifica, Kraków 2013 |
| Dietetyka kliniczna / redakcja naukowa Marian Grzymisławski. - Wydanie I. Warszawa : PZWL, 2019 |

|  |
| --- |
| Literatura uzupełniająca |
| Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie, pod red. M. Krawczyńskiego, [aut. A. Blask-Osipa], Wydaw. Help-Med, Kraków 2008. |
| Żywienie osób w wieku starszym: porady lekarzy i dietetyków, M. Jarosz, Wyd. 1 (dodr.), Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. |

1. Nakład pracy studenta - bilans punktów ECTS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaje aktywności** | **Obciążenie studenta** | |
| **studia ST** | **studia NST** |
| Udział w W (UB) | 10h | 10h |
| Konsultacje do W (UB) | 2h | 2h |
| Udział w egzaminie z W (UB) | 2h | 2h |
| Samodzielne studiowanie tematyki W, w tym przygotowanie do egzaminu/zaliczenia | 1h | 1h |
| Udział w C (UB) | 12h | 10h |
| Konsultacje do C (UB) | 2h | 2h |
| Samodzielne przygotowanie się do C, w tym przygotowanie do zaliczenia | 5h | 7h |
| Udział w i konsultacje do PN (UB) | 14h | 14h |
| Samodzielne przygotowanie się do zaliczenia PN | 8h | 8h |
| **Sumaryczne obciążenie pracą studenta** | **56h** | **56h** |
| **Punkty ECTS za przedmiot** | **2 ECTS** | **2 ECTS** |
| **Punkty ECTS za zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli i studentów (UB)** | **2 ECTS** | **1 ECTS** |
| **Punkty ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (PZ)** | **2 ECTS** | **2 ECTS** |