**karta praktyki**

1. Podstawowe informacje o praktyce

|  |  |
| --- | --- |
| Rocznik studiów | 2019/20 |
| Kolegium | Medyczne |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom kształcenia | studia pierwszego stopnia |
| Profil kształcenia | praktyczny |
| Rodzaj praktyki | moduł V – praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| Osoba odpowiedzialna | mgr Maja Płocka |

1. Efekty uczenia się i sposób realizacji praktyki
   1. Cele praktyki

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Poznanie środowiska zawodowego pod kątem realizowanych w nim zadań, zasad organizacji pracy oraz zastosowanie wiadomości teoretycznych w praktyce. |
| C2 | Kształtowanie umiejętności współpracy w zespole interdyscyplinarnym. |
| C3 | Doskonalenie kompetencji zawodowych oraz przygotowanie studenta do samodzielnej pracy i podejmowania decyzji. |
| C4 | Zapoznanie studenta z zasadami etycznego postępowania z pacjentem. |

* 1. Efekty uczenia się, z podziałem na umiejętności i kompetencje, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis efektów uczenia się | Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku |
| Po zaliczeniu praktyki student w zakresie **umiejętności** potrafi | | |
| P\_U01 | udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | K\_U02 |
| P\_U02 | prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | K\_U02 |
| P\_U03 | wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu. | K\_U04 |
| P\_U04 | przeprowadzić wywiad żywieniowy w celu oceny sposobu żywienia. | K\_U09 |
| P\_U05 | dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. | K\_U09 |
| P\_U06 | zaplanować postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku. | K\_U11 |
| P\_U07 | obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze. | K\_U17 |
| P\_U08 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz przy pomocy programów komputerowych. | K\_U17 |
| P\_U09 | prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | K\_U01 |
| P\_U10 | posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | K\_U23 |
| Po zaliczeniu praktyki student w zakresie **kompetencji społecznych** potrafi | | |
| P\_K01 | współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role. | K\_K02 |
| P\_K02 | taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej. | K\_K03 |
| P\_K03 | przestrzegać praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | K\_K05 |
| P\_K04 | przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | K\_K06 |
| P\_K05 | przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | K\_K08 |
| P\_K06 | przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości. | K\_K09 |

* 1. Wymiar godzin i liczba punktów ECTS

|  |  |
| --- | --- |
| Studia stacjonarne (ST) | |
| Wymiar godzin | Liczba punktów ECTS |
| 240 | 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| Studia niestacjonarne (NST) | |
| Wymiar godzin | Liczba punktów ECTS |
| 240 | 8 |

* 1. Zalecane miejsca realizacji praktyki

|  |
| --- |
| Podmiot leczniczy (publiczny lub niepubliczny) realizujący świadczenia zdrowotne z zakresu lecznictwa zamkniętego dla osób dorosłych (oddziały szpitalne, kuchnia ogólna, dział żywienia w szpitalu) |

* 1. Korelacja pomiędzy efektami uczenia się, celami praktyki, a warunkami realizacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Cele  praktyki | Charakterystyka warunków realizacji (miejsce/zadanie) |
| P\_U01 | C1, C2, C3 | oddział szpitalny / udzielanie indywidualnych porad dietetycznych oraz wsparcie zespołu interdyscyplinarnego w zakresie postępowania żywieniowego; analiza historii choroby pacjenta, podstawowych badań laboratoryjnych, ocena stanu odżywienia |
| P\_U02 | C1, C3 | oddział szpitalny, dział żywienia / zapoznanie z indywidualną dokumentacją pacjenta oraz dokumentacją zbiorową; uzupełnianie dokumentacji o dane medyczne, biochemiczne, socjalne, antropometryczne, ocena stanu odżywienia, dane o włączonym postępowaniu żywieniowym; składanie zamówień na dystrybucję diet na oddział do działu żywienia / firmy cateringowej zewnętrznej; analiza dokumentacji występującej w dziale żywienia (zlecenia wydania z magazynu artykułów żywnościowych, zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, dzienny raport żywieniowy) |
| P\_U03 | C1, C2, C4 | oddział szpitalny / współpraca z zespołem interdyscyplinarnym w zakresie postępowania żywieniowego; uczestnictwo w obchodach lekarskich; współudział w podejmowaniu decyzji o metodach monitorowania prawidłowości odżywienia pacjenta w szpitalu; udział w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków według wskazań; pomoc w dokarmianiu pacjentów na oddziale |
| P\_U04 | C1, C3, C4 | odział szpitalny / ocena sposobu żywienia pacjenta przy wykorzystaniu różnych metod; przeprowadzanie wywiadów klinicznych i żywieniowych indywidualnie z pacjentem lub członkiem rodziny pacjenta; szacowanie porcji przy użyciu „Albumu fotografii produktów i potraw” |
| P\_U05 | C1, C3 | odział szpitalny / wykonywanie podstawowych pomiarów antropometrycznych (masa ciała, wysokość ciała, obwód talii i bioder); ocena stanu odżywienia na podstawie podstawowych wskaźników BAPEN, BMI, SGA, NRS 2002 i ich interpretacja; pogłębiona ocena stanu odżywienia na podstawie badania antropometrycznego, biochemicznego, immunologicznego i klinicznego |
| P\_U06 | C3 | oddział szpitalny, dział żywienia / przygotowanie zaleceń żywieniowych dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi; opracowanie jadłospisów / listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w różnych jednostkach chorobowych dostosowanych do indywidualnych celów żywieniowych i możliwości gospodarstwa domowego / szpitala |
| P\_U07 | C3 | oddział szpitalny / obliczanie zapotrzebowania na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze przy użyciu norm żywieniowych, uwzględniając dane dotyczące stanu zdrowia, aktywności fizycznej oraz szczególnych wskazań medycznych |
| P\_U08 | C1, C3 | oddział szpitalny / obliczanie wartości odżywczej i energetycznej diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw oraz przy pomocy programów komputerowych; obliczanie i ocena realizacji zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze diet stosowanych w szpitalu |
| P\_U09 | C1, C3, C4 | oddział szpitalny / przygotowywanie materiałów edukacyjnych / zaleceń żywieniowych dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi dostosowanych do ich zdolności percepcyjnej; prowadzenie edukacji żywieniowej indywidualnej i/lub grupowej dotyczącej zasad zdrowego żywienia lub żywienia w określonej jednostce chorobowej kierowanej do pacjentów i/lub ich rodzin |
| P\_U10 | C1, C2 | dział żywienia, kuchnia ogólna / zapoznanie z organizacją pracy w kuchni ogólnej, dziale żywienia, zasadami oceny przydatności do spożycia różnych produktów i surowców żywnościowych oraz podstawami kontroli i oceny jakości żywności; pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych; ocena jadłospisów dekadowych stosowanych na oddziale w aspekcie ich prawidłowości z zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego |
| P\_K01 | C2, C3 | oddział szpitalny / współdziałanie w ramach zespołu interdyscyplinarnego / grupy studentów. |
| P\_K02 | C4 | oddział szpitalny / nawiązanie kontaktu z pacjentem; w przypadku dostrzeżenia problemu o większym znaczeniu klinicznym taktowne i skuteczne zasugerowanie pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej |
| P\_K03 | C4 | oddział szpitalny / przestrzeganie praw pacjenta oraz informowanie pacjenta o proponowanym postępowaniu dietetycznym oraz jego możliwych następstwach i ograniczeniach |
| P\_K04 | C1, C4 | oddział szpitalny / przestrzeganie tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia |
| P\_K05 | C1 | oddział szpitalny / przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii |
| P\_K06 | C1, C2 | dział żywienia, kuchnia szpitalna / uczestniczenie i nadzorowanie produkcji żywności należytej jakości |

* 1. Metody weryfikacji efektów kształcenia (w odniesieniu do poszczególnych efektów)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  kształcenia | Kryterium oceny | Metoda  weryfikacji |
| P\_U01 | udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego | obserwacja |
| P\_U02 | zgodnie z przyjętą procedurą prowadzić dokumentację żywieniową, prawidłowo udokumentować podejmowane działania oraz zalecenia | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U03 | aktywnie uczestniczyć w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U04 | umiejętnie przeprowadzić wywiad żywieniowy w celu oceny sposobu żywienia przy wykorzystaniu różnych poznanych metod | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U05 | dokonać obiektywnej oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U06 | prawidłowo zaplanować postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U07 | samodzielnie obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro-i mikroskładniki odżywcze | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U08 | obliczyć wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz przy pomocy programu komputerowego | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U09 | samodzielnie prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U10 | sprawnie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | realizacja zadania praktycznego |
| P\_K01 | współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role | obserwacja |
| P\_K02 | w razie potrzeby umiejętnie i taktownie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej | obserwacja |
| P\_K03 | przestrzegać praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń | obserwacja |
| P\_K04 | przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | obserwacja |
| P\_K05 | przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | obserwacja |
| P\_K06 | przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości | obserwacja |

* 1. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Aby zaliczyć praktykę student powinien: | | | |
| P\_U01 | nie potrafi udzielić pacjentowi porady dietetycznej zarówno indywidualnej, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego | potrafi przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki udzielić pacjentowi porady dietetycznej zarówno indywidualnej, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego | potrafi przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki udzielić pacjentowi porady dietetycznej zarówno indywidualnej, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego | potrafi samodzielnie udzielić pacjentowi kompleksowej porady dietetycznej zarówno indywidualnej, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego |
| P\_U02 | nie potrafi prowadzić dokumentacji dotyczącej podejmowanych działań | potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki, popełniając przy tym błędy | potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki, popełniając przy tym drobne błędy | potrafi samodzielnie prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań zgodnie z przyjętą w danej placówce procedurą |
| P\_U03 | nie potrafi wykazać roli dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu | potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki | potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki | potrafi samodzielnie wykazać rolę dietetyka aktywnie uczestnicząc w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu |
| P\_U04 | nie potrafi przeprowadzić wywiadu żywieniowego w celu oceny sposobu żywienia | potrafi przeprowadzić przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki wywiad żywieniowy w celu oceny sposobu żywienia, popełniając błędy przy doborze odpowiedniej metodyki | potrafi przeprowadzić przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki wywiad żywieniowy w celu oceny sposobu żywienia, prawidłowo dobierając odpowiednią metodykę | potrafi samodzielnie przeprowadzić pełny wywiad żywieniowy w celu oceny sposobu żywienia, prawidłowo dobierając metodykę oraz stosując kilka metod jednocześnie |
| P\_U05 | nie potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia | potrafi dokonać oceny stanu odżywienia przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki w oparciu o podstawową ocenę stanu odżywienia | potrafi dokonać oceny stanu odżywienia przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki w oparciu o badania przesiewowe i podstawową ocenę stanu odżywienia | potrafi samodzielnie dokonać obiektywnej oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia |
| P\_U06 | nie potrafi zaplanować postępowania żywieniowego dostosowanego do potrzeb osób w różnym wieku | potrafi zaplanować przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku | potrafi zaplanować przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku | potrafi samodzielnie zaplanować kompleksowe postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku |
| P\_U07 | nie potrafi obliczyć indywidualnego zapotrzebowania pacjenta na energię oraz makro-i mikroskładniki odżywcze | potrafi obliczyć przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki indywidualne zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz makro-i mikroskładniki odżywcze, popełniając przy tym błędy | potrafi obliczyć przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki indywidualne zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz makro-i mikroskładniki odżywcze, popełniając przy tym drobne błędy | potrafi samodzielnie prawidłowo obliczyć indywidualne zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze |
| P\_U08 | nie potrafi określić wartości odżywczej i energetycznej diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych | potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych, popełniając przy tym błędy | potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych, popełniając przy tym drobne błędy | potrafi samodzielnie prawidłowo określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych |
| P\_U09 | nie potrafi prowadzić edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | potrafi prowadzić przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki podstawową edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | potrafi prowadzić przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki rozszerzoną edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia | potrafi samodzielnie prowadzić kompleksową edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych z różnymi jednostkami chorobowymi, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia |
| P\_U10 | nie potrafi posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | potrafi w podstawowy sposób posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | potrafi w prawidłowy sposób posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | potrafi sprawnie i bezbłędnie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego |
| P\_K01 | nie potrafi współdziałać i pracować w grupie | potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując postawę bierną | potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując postawę aktywną | potrafi efektywnie współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role |
| P\_K02 | nie potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej | potrafi zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej bez uwzględnienia empatycznego aspektu kontaktu z pacjentem | potrafi zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej popełniając niewielkie błędy w zakresie empatycznej postawy wobec pacjenta | potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej wykazując się przy tym empatią i zaangażowaniem |
| P\_K03 | nie potrafi przestrzegać praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń | potrafi przestrzegać podstawowych praw pacjenta, nie udzielając jednocześnie pełnych informacji dotyczących proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń | potrafi przestrzegać praw pacjenta przekazując mu w jasny sposób informacje dotyczące postępowania dietetycznego, jednak nie potrafi w sposób czytelny przekazać informacji na temat możliwych następstw i ograniczeń dietoterapii | potrafi przestrzegać praw pacjenta, przekazując mu pełną informację dotyczącą zarówno proponowanego postępowania dietetycznego, jak i wszelkich możliwych następstw i ograniczeń wynikających z zaplanowanej dietoterapii |
| P\_K034 | nie potrafi przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | potrafi przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia, nie znając jednak konsekwencji wynikających z racji jej ujawnienia | potrafi przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia, nie w pełni znając konsekwencje wynikające z racji jej ujawnienia | potrafi przestrzegać tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia, znając w pełni konsekwencje wynikające z racji jej ujawnienia |
| P\_K05 | nie potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, popełniając jednak podstawowe błędy podczas znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, popełniając drobne błędy podczas znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi bezbłędnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, efektywnie stosując znane mu procedury, metody i narzędzia |
| P\_K06 | nie potrafi przyjąć postawy odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, popełniając podstawowe błędy podczas stosowania znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, popełniając drobne błędy podczas stosowania znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, stosując efektywnie znane mu procedury, metody i narzędzia |