

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2022
(skrajne daty)
Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyka wakacyjna w domu pomocy społecznej (2 tyg)
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
IV	-	-	-	-	-	-	80	-	3

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

PRAKTYKA ZAWODOWA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Doskonalenie umiejętności samodzielnego wykonywania pracy dietetyka w domu pomocy społecznej.
C ₂	Doskonalenie umiejętności efektywnej komunikacji z pacjentami przebywającymi w domu opieki społecznej.
C ₃	Doskonalenie tworzenia zaleceń żywieniowych i układania jadłospisów dla osób z różnymi schorzeniami.

3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla praktyki zawodowej

Praktyka wakacyjna w domu pomocy społecznej (2 tyg)		
KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*		
II ROK sem. IV		
* Właściwe zakreślić		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu*
1.	Dokonuje oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.	2-3-4-5
2.	Układa tygodniową indywidualną dietę uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby w starszym wieku.	2-3-4-5
3.	Udziela porady dietetycznej oraz prowadzi edukację żywieniową u pacjentów.	2-3-4-5
4.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	2-3-4-5
5.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5
Razem: Stopień osiągnięcia efektów (średnia wartość ocen w pozycjach od 1 do 5).	

3.4 Metody dydaktyczne

prezentacja multimedialna, metoda projektów

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Projekt	PZ
EK_02	Sprawozdanie	PZ
EK_03	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	PZ
EK_04	Sprawozdanie	PZ
EK_05	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	PZ

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY;
UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.
STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN)

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	80 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
SUMA GODZIN	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	80
------------------	----

zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych
----------------------------------	---

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none">1. JAROSZ M.: NORMY ŻYWIENIA DLA POPULACJI POLSKI 2020.2. GRONOWSKA-SENGER A.: ZARYS OCENY ŻYWIENIA, SGGW 2012.3. GAWĘCKI J.: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA A ZDROWIE PUBLICZNE, PWN, 2015.
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.2. Włodarek D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2015.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej