

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych (2 tyg)
Kod przedmiotu/ modułu*	-
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	Studia I stopnia
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I; po semestrze II
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Magdalena Zielińska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II							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

brak
------

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

### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
C <sub>2</sub>	Przekazanie praktycznej wiedzy na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w szpitalach.
C <sub>3</sub>	Przekazanie praktycznej wiedzy na temat bilansowania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych dla pacjentów przebywających na oddziałach szpitalnych.
C <sub>4</sub>	Kształtowanie umiejętności planowania dietoterapii dla pacjentów przebywających na oddziałach szpitalnych.
C <sub>5</sub>	Kształtowanie umiejętności efektywnej komunikacji z pacjentami przebywającymi na oddziałach szpitalnych z wykorzystaniem wywiadu żywieniowego.
C <sub>6</sub>	Kształtowanie postawy współpracy wobec pacjenta, współpracowników szpitala, kreowania wizerunku dietetyka jako osoby rzetelnie wykonującej obowiązki zawodowe.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Potrafi planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole, wykonując badania antropometryczne, ocenę stanu odżywienia i sposobu odżywienia pacjentów na oddziałach szpitalnych.	K_U03
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych.	K_U06
EK_03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_Ko4

### 3.3 Treści programowe i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

1.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki szpitalnej.
2.	Dokonywanie oceny sposobu żywienia pacjenta w odniesieniu do jego stanu zdrowia.
3.	Asystowanie przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.
4.	Planowanie i ocena jadłospisów oraz prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów.
5.	Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.
6.	Kształtowanie umiejętności w efektywnej komunikacji z pacjentem i innym specjalistą niż specjalista z zakresu dietetyki.
7.	Wykazywanie aktywnej postawy do podejmowania inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

### 3.4 Metody dydaktyczne

---

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

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
EK_01	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_02	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_03	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ

##### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.</p> <p>UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.</p> <p>STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).</p> <p>OPIEKUN PRAKTYKI ZAWODOWEJ WPISUJE OCENĘ W DZIENNIKU KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO.</p>
--

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	80
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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* 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 na UR.

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.</li><li>2. Grzymiśławski, Marian. Redakcja Moszak, Małgorzata. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2022.</li><li>3. Żywnienie człowieka. 1, Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.</li></ol>
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Żywnienie w praktyce klinicznej / redakcja naukowa Izabela Grabowska. - Warszawa : Medical Tribune Polska, 2022.</li><li>2. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej