

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025
(skrajne daty)
Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	mgr Magdalena Zielińska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Praktyka zawodowa: Janina Smyrska

* -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
I							60		3
II							60		3
Razem							120		6

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

C1	Zapoznanie studentów z wyposażeniem poradni dietetycznej.
C2	Kształtowanie umiejętności prowadzenia porady dietetycznej.
C3	Kształtowanie umiejętności układania diety zgodnej z zasadami zdrowego żywienia.

3.2. Efekty uczenia się i treści programowe dla przedmiotu

Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych		
KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*		
I ROK semestr I		
<i>* Właściwe zakreślić</i>		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu
1.	Zakłada kartotekę, dokonuje oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia.	2-3-4-5
2.	Układa dietę tygodniową uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię oraz z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia.	2-3-4-5
3.	Podaje zalecenia dla pacjenta z chorobami jamy ustnej i przełyku. Potrafi zastosować diety o zmiennej konsystencji.	2-3-4-5
4.	Zna zalecenia żywieniowe w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności.	2-3-4-5
5.	Układa jadłospis w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, potrafi ocenić jadłospis pod kątem produktów zalecanych i zabronionych.	2-3-4-5
6.	Przeprowadza poradę dietetyczną.	2-3-4-5
7.	Ocenia skutki wprowadzonej diety (lub przygotowuje kryteria oceny).	2-3-4-5

8.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z klientem/pacjentem.	2-3-4-5
9.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy	2-3-4-5
<p>Razem: Stopień osiągnięcia efektów (średnia wartość ocen w w/w pozycjach)</p> <p>Uwaga: student układa minimum po jednej diecie z każdej pozycji, przeprowadza poradę dietetyczną i ocenia skutki wprowadzonej diety (lub przygotowuje kryteria oceny).</p> <p>Dla pozostałych jednostek chorobowych- omawia zasady postępowania dietetycznego.</p>	

Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych

KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*

I ROK semestr II

* *Właściwie zakreślić*

Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu
1.	Zakłada kartotekę, dokonuje oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia.	2-3-4-5
2.	Układa dietę tygodniową uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię oraz z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia.	2-3-4-5
3.	Potrafi zaplanować dietę dla pacjentów dializowanych.	2-3-4-5
4.	Referuje zalecenia żywieniowe dla pacjenta w dnie moczanowej. Przygotowuje kartę dietetyczną dla pacjenta.	2-3-4-5
5.	Planuje dietę dla pacjentów po zabiegach operacyjnych. Tworzy plany żywieniowe po zabiegu operacyjnym żołądka, jelita grubego, pęcherzyka żółciowego.	2-3-4-5
6.	Układa jadłospis dla pacjenta z chorobami neurologicznymi.	2-3-4-5
7.	Potrafi zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu osteoporozy.	2-3-4-5
8.	Układa jadłospisy dla pacjentów w stanach niedoborowych. Potrafi stworzyć plan żywieniowy.	2-3-4-5
9.	Przeprowadza poradę dietetyczną.	2-3-4-5
10.	Ocenia skutki wprowadzonej diety (lub przygotowuje kryteria oceny).	2-3-4-5
11.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	2-3-4-5
12.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy	2-3-4-5
<p>Razem: Stopień osiągnięcia efektów (średnia wartość ocen w w/w pozycjach)</p> <p>Uwaga: student układa minimum po jednej diecie z każdej pozycji, przeprowadza poradę dietetyczną i ocenia skutki wprowadzonej diety (lub przygotowuje kryteria oceny).</p> <p>Dla pozostałych jednostek chorobowych- omawia zasady postępowania dietetycznego.</p>	

3.4 Metody dydaktyczne

Prezentacja multimedialna, analiza materiałów z dyskusją, projekt

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 w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_06	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_07	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_08	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_09	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_10	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_11	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	PZ
EK_12	obserwacja w trakcie zajęć, projekty,	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 W W/W POZYCJACH)

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	120 (60h w I semestrze, 60h w II semestrze praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	60
SUMA GODZIN	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	180
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019. Włodarek D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2015.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej