

SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020-2022***(skrajne daty)*

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Elektroniczna dokumentacja żywnościowa - zp
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr I
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	J. polski
Koordinator	Mgr Sara Jarmakiewicz - Czaja
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Mgr Sara Jarmakiewicz – Czaja

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykl. (zdalnie)	Ćw. Kontaktowo/ćw. zdalnie	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie (zdalnie)	Liczba pkt. ECTS
I	-	-	-	-	-	25	-	-	1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (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 najważniejszymi pojęciami dotyczącymi dokumentacji żywieniowej.
C2	Przygotowanie studenta do rozpoznawania dokumentacji żywieniowej.
C3	Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z dokumentacji żywieniowej.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna zasady prowadzenia elektronicznej dokumentacji żywieniowej oraz tworzenia dokumentacji niezbędnej do prowadzenia gabinetu dietetycznego.	K_Wo4
EK_02	Potrafi planować i realizować postępowanie żywieniowe z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji.	K_Uo2 K_Uo5
EK_03	Jest gotów do odpowiedniej organizacji pracy gabinetu dietetycznego z zastosowaniem niezbędnej dokumentacji.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Zakładanie dokumentacji żywieniowej pacjenta. Karta pacjenta. Karty pomiarów.
Projektowanie kwestionariusza żywieniowego.
Analiza rynku dietetycznego.
Projektowanie schematów zaleceń żywieniowych pod wybrane jednostki chorobowe oraz infografik dla pacjentów.
Rodzaje dokumentacji. Gromadzenie danych o pacjentach. Rodzaje wywiadu dietetycznego. Elektroniczna dokumentacja medyczna.

3.4 Metody dydaktyczne

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

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	Kolokwium	ZP
EK_02	Projekty	ZP
EK_03	Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena	ZP

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:</p> <p>Zaliczenie ustne problemowe lub zaliczenie pisemne w postaci testu:</p> <p>– student generuje / rozpoznaje odpowiedź (krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi), pytania otwarte.</p> <p>Ocena wiedzy:</p> <p>Kolokwium pisemne</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%</p> <p>3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%</p> <p>3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%</p> <p>2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%</p>
--

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest bardzo dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi analizować i prowadzić dokumentację żywieniową.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi analizować i prowadzić dokumentację żywieniową.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, potrafi analizować i prowadzić dokumentację żywieniową..

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi analizować i prowadzić dokumentację żywieniową, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, potrafi analizować

i prowadzić dokumentację żywieniową, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi analizować i prowadzić dokumentacji żywieniowej, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena 360°, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Jest krytyczny w stosunku do zdobytej wiedzy, szczególnie w obszarze dokumentacji żywieniowej.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

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	25
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	5
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Dokumentacja medyczna w praktyce pielęgniarki i położnej / Maciej Gibiński, Renata Ciemierz. - Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.
2. Dokumentacja medyczna w praktyce : 101 kluczowych odpowiedzi dla podmiotów wykonujących działalność leczniczą, lekarzy, pielęgniarek i położnych / [autorzy Daniel Anweiler et al.]. - Wyd 2. zaktual. z płytą CD. - Warszawa : Wydawnictwo Wiedza i Praktyka, 2017.
3. Ochrona danych medycznych : RODO w ochronie zdrowia / redakcja naukowa Michał Jackowski ; [autorzy Marta Ciesielska et al.]. - 3. wydanie, stan prawny na 1 czerwca 2018 r. - Warszawa : Wolters Kluwer Polska, 2018.

Literatura uzupełniająca:

1. Dokumentacja medyczna / pod red. Urszuli Drozdowskiej ; aut. Urszula Drozdowska [et al.]. - Warszawa : CegeDim, 2011.
2. Dokumentacja medyczna / Tomasz Banaś [et al.] ; red. nauk. Piotr Pochopień. - Stan prawny na 1 kwietnia 2012 r. - Warszawa :

Wolters Kluwer Polska, 2012.

3. Badanie podmiotowe i przedmiotowe / [red. Andrzej Balcerzak et al.]. - Warszawa : Medical Tribune, 2012.
4. Dokumentacja RODO w placówkach medycznych / Maciej Gawroński, Michał Kibil, Iwona Kuźniecowa, Paweł Litwiński, Michał Miłoś, Robert Mołdach, Izabela Oleksy-Piesik, Aneta Sieradzka, Dominika Tykwińska-Rutkowska, Monika Wieczorek, Kajetan Wojsyk ; pod red. Anety Sieradzkiej i Dominiki Tykwińskiej-Rutkowskiej ; z przedm. Wojciecha Wiewiórowskiego - Stan prawny: grudzień 2018. - Warszawa : 2019. Wydawnictwo C. H. Beck,
5. Badanie podmiotowe i przedmiotowe / [red. Andrzej Balcerzak et al.]. - Warszawa : Medical Tribune, 2012.
6. Dokumentacja medyczna i dane osobowe pacjenta : praktyczne wskazówki : praca zbiorowa / pod red. Iwony Jeleń. - Warszawa : Wydawnictwo Wiedza i Praktyka, cop. 2011.
7. Elektroniczna dokumentacja medyczna : wdrożenie i prowadzenie w placówce medycznej / Krzysztof Nyczaj, Paweł Piecuch. - Wyd. uaktualnione. - Warszawa : Wydawnictwo Wiedza i Praktyka, 2014.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej