

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2025
(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Podstawy opieki nad chorym
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych, Uniwersytet Rzeszowski
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia I stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I, Semestr I i II
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr Anna Bartosiewicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady, ćwiczenia: dr Anna Bartosiewicz Zajęcia praktyczne: dr A. Bartosiewicz

* -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	8	18	-	-	-	-	-	25	2
II	-	-	-	-	-	30	100	-	1+4

1.2. Sposób realizacji zajęć✓zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość – MS Teams.

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

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawy wiedzy z zakresu promocji zdrowia i opieki nad chorym
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	W zakresie wiedzy: Opanowanie podstaw wiedzy z zakresu opieki nad chorym, poznanie pojęć: zdrowie, choroba, opieka profesjonalna, promocja zdrowia, profilaktyka.
C2	W zakresie umiejętności: Wykształcenie umiejętności stosowania algorytmów, procedur i standardów w opiece nad chorym, w tym: - zachowania bezpieczeństwa w oddziale szpitalnym i placówkach ochrony zdrowia, gromadzenia informacji o chorym i analizowanie podstawowych danych z dokumentacji chorego, wykonywania podstawowych pomiarów stanu ogólnego i antropometrycznego.
C3	W zakresie postawy: Kształtowanie postaw otwartości i wrażliwości w zakresie opieki nad chorym, w tym: empatii wobec podopiecznego - człowieka chorego i zdrowego, współpracy z zespołem terapeutycznym i grupą zawodową, samokształcenia i doskonalenia umiejętności, organizacji pracy własnej.

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	Potrafi wyjaśnić uwarunkowania zdrowia i choroby. Zna funkcje i zadania zawodowe dietetyka.	K_W02
EK_02	Opisuje istotę opieki zdrowotnej.	K_W05
EK_03	Zna sposoby oceny stanu odżywienia. Wykonuje podstawowe badania w kierunku oceny stanu odżywienia.	K_U03

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

EK_04	Potrafi dokonać pomiary podstawowych parametrów życiowych w celu zdiagnozowania stanu zdrowia pacjenta i udzielenia ewentualnej pomocy.	K_Uo8, K_Uo7
EK_05	Jest zmotywowany do wykorzystywania wiedzy z podstaw opieki nad chorym w praktyce zawodowej i żywieniowej.	K_Ko3, K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne wykładów:

1. Zdrowie i choroba. Znaczenie definiowania zdrowia i choroby w naukach medycznych.
2. Opieka nad chorym - Istota, zakres i charakter opieki zdrowotnej
3. Funkcje i zadania zawodowe dietetyka, aktualne akty prawne.
4. Ocena stanu odżywienia. Odżywianie pacjenta. Badanie podmiotowe i przedmiotowe
5. Aseptyka i antyseptyka – definicje, podstawowe procedury.
6. Profilaktyka zakażeń w opiece zdrowotnej
7. Opieka profesjonalna, nieprofesjonalna.
8. Opieka paliatywna. Standardy postępowania w opiece paliatywnej.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne ćwiczeń:

1. Zasady segregacji odpadów medycznych.
2. Technika higienicznego mycia rąk.
3. Ocena stanu chorego
4. Badanie podmiotowe: wywiad z podopiecznym /klientem/pacjentem.
5. Działania pielęgnacyjne zapewniające pacjentowi bezpieczeństwo i wygodę(zasady): pozycje ułożeniowe pacjenta, stosowanie udogodnień, toaleta jamy ustnej, podstawy zaopatrywania ran.
6. Pomiary podstawowych parametrów życiowych: tętno, ciśnienie, temperatura, oddech, ocena stanu świadomości, pomiar poziomu stężenia glukozy.
7. Wykonywanie podstawowych pomiarów i obliczeń: pomiar masy ciała, wzrostu, ilości tkanki tłuszczowej (pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), metoda bio-impedancji, obliczanie BMI, WHR, WHtR, siatki centylowe.
8. Technika karmienia pacjenta w zależności od wieku i stanu zdrowia. Żywnienie chorego przez zgłębnik i przetokę.

Treści merytoryczne zajęć praktycznych

1. Topografia i wyposażenie oddziału szpitalnego.
2. Reżim sanitarny w oddziale szpitalnym. Organizacja pracy w oddziale (organizacja pracy

dietetyka i pozostałego personelu-zadania zawodowe członków zespołu, procedury obowiązujące w pracy dietetyka na oddziale.)

3. Zasady i procedury segregacji odpadów medycznych w placówce.
4. Profilaktyka zakażeń – stosowanie zasad aseptyki i antyseptyki
5. Techniki mycia rąk.
6. Charakterystyka i kategoryzacja pacjentów danego oddziału.
7. Dokumentacja medyczna. Podstawowe rozpoznania medyczne.
8. Podstawowe badania biochemiczne – normy z zależności od wieku.
9. Gromadzenie informacji o pacjencie za pomocą: obserwacji stanu bio-psycho-społecznego, wywiadu, analizy dokumentów pacjenta i pomiaru.
10. Analizowanie podstawowych pomiarów funkcji życiowych organizmu: pomiar ciśnienia tętniczego, tętna, temperatury, oddechu poziom bólu i stanu świadomości.
11. Pomiar masy ciała, wzrostu, ilości tkanki tłuszczowej (pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), BMI, WHR, WHtR, siatki centylowe.
12. Techniki karmienia pacjenta w zależności od wieku i stanu zdrowia(zasady): karmienie niemowląt i małych dzieci, karmienie piersią, karmienie doustne i metody podawania płynów osobom z trudnościami w zakresie samoobsługi, żywienie chorego przez zgłębnik, żywienie chorych przez przetokę na przewodzie pokarmowym.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia: praca w grupach, pokaz, ćwiczenie umiejętności.

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	Zaliczenie pisemne	wykład
EK_02	Zaliczenie pisemne	wykład
EK_03	Obserwacja podczas wykonywania procedury, sprawozdanie, pokaz, zaliczenie testowe	ćwiczenia, zajęcia praktyczne

EK_04	Obserwacja podczas wykonywania procedury, sprawozdanie, pokaz, zaliczenie testowe	ćwiczenia, zajęcia praktyczne
EK_05	Obserwacja podczas wykonywania procedury, sprawozdanie, pokaz, zaliczenie testowe	ćwiczenia, zajęcia praktyczne

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:

Uczestnictwo w wykładach – na poziomie minimum 70%

Zaliczenie testowe treści wykładowych: pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania i zrozumienia – wymagane uzyskanie 60% pozytywnych odpowiedzi.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ćwiczenia, zajęcia praktyczne:

Pełne (100%) uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć. Ewentualne – uzasadnione nieobecności studenta na zajęciach nie zwalniają go z obowiązku przyswojenia materiału prezentowanego podczas zajęć.

Ocena przygotowania do zajęć

Dyskusja w czasie ćwiczeń

Sprawdzanie umiejętności w czasie ćwiczeń

Zaliczenie testowe - wymagane uzyskanie 60% pozytywnych odpowiedzi.

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie pisemne w postaci testu:

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

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 dobrze przygotowany, bardzo dobrze dobiera i stosuje w praktyce odpowiednie procedury, algorytmy i standardy.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze dobiera i stosuje w praktyce odpowiednie procedury, algorytmy i standardy.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze dobiera i stosuje w praktyce odpowiednie procedury, algorytmy i standardy.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie dobiera i stosuje w praktyce odpowiednie procedury, algorytmy i standardy., często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie dobiera i stosuje w praktyce odpowiednie procedury, algorytmy i standardy, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dobiera i nie stosuje w praktyce odpowiednich procedur, algorytmów i standardów., często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

- umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

Ocena końcowa jest średnią ocen uzyskanych z wszystkich aktywności studenta.

UWAGA: Ocenę pozytywną z przedmiotu można uzyskać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów kształcenia.

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	156
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	25
SUMA GODZIN	182
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	7

* 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	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawy pielęgniarstwa Tom I. Założenia koncepcyjno-empiryczne opieki pielęgniarstwa. Ślusarska B., Zarzycka D., Majda A. PZWL 2017 (ibuk). 2. Podstawy pielęgniarstwa Tom II. Wybrane umiejętności i procedury opieki pielęgniarstwa. Ślusarska B., Zarzycka D., Majda A. PZWL 2017 (ibuk). 3. Pielęgniarstwo rodzinne i opieka środowiskowa. Ślusarska B. PZWL 2019 (ibuk). 4. Dietetyka Kliniczna. Grzemisławski M. PZWL 2019 (ibuk). 5. Podstawy dietetyki. Bujko J (red), SGGW 2015. 6. Projekt ustawy o zawodzie dietetyka.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Badanie podmiotowe i przedmiotowe Balcerzak A. (red), Medical Tribune 2012. 2. Podstawowe czynności medyczne i pielęgnacyjne. Red: Klimaszewska K, Baranowska A, Krajewska-Kułak E. PZWL 2017. 3. Zdrowie publiczne. Horoch A. PZWL 2014 4. Patologie społeczne. Pospieszyl I. PWN 2019.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej