

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026
(skrajne daty)
Rok akademicki 2024/2025

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, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr I, II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Agnieszka Dymek
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

Brak wymagań wstępnych

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z wyposażeniem, zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej, oddziałów szpitalnych.
C ₂	Kształtowanie umiejętności prowadzenia porady dietetycznej na oddziałach szpitalnych.
C ₃	Kształtowanie umiejętności układania diety zgodnej z zasadami zdrowego żywienia.

3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla praktyki zawodowej

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Potrafi analizować potrzeby żywieniowe pacjentów z różnymi schorzeniami, uwzględniając indywidualne czynniki zdrowotne, społeczne i styl życia, co pozwala na skuteczne układanie diet terapeutycznych.	K_U03
EK_02	Potrafi tworzyć jadłospisy z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię oraz z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia oraz prowadzić poradnictwo żywieniowe.	K_U06
EK_03	Wykazuje profesjonalizm w kontakcie z pacjentami, przestrzegając zasad etyki zawodowej, dbając o ich dobrostan psychiczny i fizyczny oraz uwzględniając różnorodne potrzeby wynikające z płci, wieku, pochodzenia etnicznego, wyznania oraz statusu społeczno-ekonomicznego.	K_K02
EK_04	Aktywnie angażuje się w rozwój zawodowy poprzez poszukiwanie nowych informacji i doskonalenie umiejętności.	K_Ko6

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

3.3 Treści programowe praktyk zawodowych

Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych
I ROK semestr I
Zakładanie kartoteki, dokonywanie oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia.
Układanie diety tygodniowej z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię oraz z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia.
Tworzenie zaleceń dla pacjenta z chorobami jamy ustnej i przełyku. Zastosowanie diety o zmiennej konsystencji.
Wykorzystanie w praktyce znajomości zaleceń żywieniowych w chorobach miąższu wątroby w zależności od stanu wydolności.
Układanie jadłospisu w chorobach pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, ocena jadłospisu pod kątem produktów zalecanych i niezalecanych.
Przeprowadzanie porady dietetycznej.
Ocena skutków wprowadzonej diety (lub przygotowanie kryteriów oceny).
Przestrzeganie zasad etyki w kontakcie z klientem/pacjentem.
Wykazywanie aktywności i wykazywanie inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych

I ROK semestr II

Zakładanie kartoteki, dokonywanie oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia.

Układanie diety tygodniowej z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię oraz z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia, sytuacji socjalnej i stylu życia.

Planowanie diety dla pacjentów dializowanych.

Referowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta w dnie moczanowej.

Przygotowywanie karty dietetycznej dla pacjenta.

Planowanie diety dla pacjentów po zabiegach operacyjnych. Tworzenie planów żywieniowych po zabiegu operacyjnym żołądka, jelita grubego, pęcherzyka żółciowego.

Układanie jadłospisu dla pacjenta z chorobami neurologicznymi.

Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu osteoporozy.

Układanie jadłospisów dla pacjentów w stanach niedoborowych. Tworzenie planu żywieniowego.

Przeprowadzanie porady dietetycznej.

Ocena skutków wprowadzonej diety (lub przygotowanie kryteriów oceny).

Przestrzeganie zasad etyki w kontakcie z pacjentem.

Wykazywanie aktywności i wykazywanie inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.
UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z 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	120
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. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020. 2. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018. 3. Żywnienie człowieka. 1, 2 Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <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, 2022. 3. Żywnienie w praktyce klinicznej / redakcja naukowa Izabela Grabowska. - Warszawa : Medical Tribune Polska, 2022.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej