

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych
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 II; Semestr III i IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	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
III							60		2
IV							30		1
Razem							90		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 ₁	Zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
C ₂	Przekazanie wiedzy na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w szpitalach.
C ₃	Przekazanie wiedzy na temat bilansowania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych dla pacjentów przebywających na oddziałach szpitalnych.
C ₄	Kształtowanie umiejętności planowania dietoterapii dla pacjentów przebywających na oddziałach szpitalnych.
C ₅	Kształtowanie umiejętności efektywnej komunikacji z pacjentami przebywającymi na oddziałach szpitalnych z wykorzystaniem wywiadu żywieniowego.
C ₆	Doskonalenie umiejętności wykonywania pracy dietetyka.
C ₇	Kształtowanie postawy 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 ¹
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_Uo3
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych.	K_Uo6
EK_03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_Ko4
EK_04	Wykazuje aktywną postawę wobec działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych.	K_Ko6

3.3 Treści programowe i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

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

Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych	
II ROK sem. III	
1.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki szpitalnej oraz zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.
2.	Posługiwanie się normami żywienia (zapotrzebowanie energetyczne i składniki odżywcze).
3.	Asystowanie przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.
4.	Planowanie i wdrażanie, ocena jadłospisu oraz zgłębianie wiedzy na temat właściwego sposobu żywienia.
5.	Rozpoznawanie i rozwiązywanie problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania powierzonych zadań.
6.	Posiadanie świadomości konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.
7.	Aktywna postawa i podejmowanie inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych	
II ROK sem. IV	
1.	Asystowanie przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej i współuczestniczenie w edukacji żywieniowej pacjentów.
2.	Określanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze u pacjenta.
3.	Planowanie i wdrażanie, ocena jadłospisów - (diety lecznicze: łatwostrawna, ubogoenergetyczna, bogatobiałkowa, niskobiałkowa, bogatoresztkowa, ubogotłuszczowa, dieta z modyfikacją konsystencji i inne).
4.	Aktywność w doskonaleniu jakości pracy oraz propagowaniu zasad zdrowego żywienia.
5.	Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.

3.4 Metody dydaktyczne

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
EK_04	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). 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	90 (semestr III oraz IV)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	90
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych UR.

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none">1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.2. Grzymisławski, Marian. Redakcja Moszak, Małgorzata. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywienie człowieka zdrowego i chorego. 2022.3. Żywienie człowieka. 1, Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none">1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej