

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 | Stacjonarne |
| Rok i semestr studiów | Rok II; Semestr III i IV |
| Rodzaj przedmiotu | Kierunkowy |
| Język wykładowy | polski |
| Koordinator | 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_U03 |
| EK_02 | Doskonali umiejętności oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych. | K_U06 |
| 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 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. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2022.3. Żywnienie 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