

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym
Kod przedmiotu/ modułu*	-
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok I; Semestr I i II
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Mgr Patrycja Giefert
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	mgr Agnieszka Jakubowska, mgr Dorota Kwiatkowska

* - 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
II							60		2

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

C1	Opanowanie praktycznych umiejętności z zakresu opieki nad chorym.
C2	Wykształcenie umiejętności stosowania algorytmów, procedur i standardów w opiece nad chorym oraz zachowania bezpieczeństwa w oddziale szpitalnym i placówkach ochrony zdrowia.
C3	Kształtowanie postaw empatii w zakresie opieki nad chorym oraz komunikacji we współpracy z zespołem specjalistów innych niż dietetyk.

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 oraz instruując pacjentów z zakresu prawidłowego żywienia, z uwzględnieniem różnorodnych potrzeb wynikających z płci, wieku, pochodzenia etnicznego, wyznania oraz statusu społeczno-ekonomicznego.	K_U03
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy i syntezy z zakresu etiologii, metod leczenia i diagnozowania jednostek chorobowych.	K_U06
EK_03	Wypełnia zobowiązania społeczne, przestrzega praw pacjenta oraz wykazuje chęć działalności na rzecz środowiska społecznego.	K_K03
EK_04	Wykazuje postawę aktywną dla działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych.	K_K06

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 i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

1.	Określanie stanu pacjentów w stopniu umożliwiającym spożywanie posiłków przez pacjenta i bezpieczne wykonanie zadań dietetyka (pomiar antropometryczny, zebranie wywiadu, edukacja żywieniowa).
2.	Przeprowadzanie wywiadu dotyczącego oceny zwyczajów żywieniowych, stanu biopsychospołecznego pacjenta zgodnie z zasadami.
3.	Wykonywanie pomiarów: masa ciała, wzrost, długości ciała, obwód talii, bioder, ramienia, oblicza BMI, WHR zgodnie z zasadami i zachowaniem bezpieczeństwa pacjenta.
4.	Interpretacja podstawowych badań biochemicznych krwi dla potrzeb oceny stanu odżywienia, gospodarki lipidowej, węglowodanowej i funkcji nerek.
5.	Przestrzeganie praw pacjenta i zasad etyki zawodowej.
6.	Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego (mycie rąk, segregacja odpadów, odzież ochronna, aktualne badania epidemiologiczne).
7.	Uczestniczenie w dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami.
8.	Pomaganie pacjentowi w spożywaniu posiłków.
9.	Opisywanie zadania dietetyka w oddziale szpitalnym.
10.	Aktywność i inicjatywa w doskonaleniu jakości pracy.

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)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.

STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).

OPIEKUN PRAKTYKI ZAWODOWEJ WPISUJE OCENĘ W DZIENNIKU KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO.

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	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	60
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych UR.

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.
2. Grzymiśławski, 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:

1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.
2. Podstawowe czynności medyczne i pielęgnacyjne. Red: Klimaszewska K, Baranowska A, Krajewska-Kułak E. PZWL 2017.
3. Podstawy dietetyki. Bujko J (red), SGGW 2015.
4. Zdrowie publiczne. Horoch A. PZWL 2014

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej