

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Praktyka zawodowa wakacyjna w obszarze klinicznym</b>
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I, po semestrze II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	mgr Agnieszka Dymek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -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
II	-	-	-	-	-	-	160	-	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**

Student posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia klinicznego.

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

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zdobycie praktycznych umiejętności w obszarze klinicznym poprzez bezpośrednie zaangażowanie się w zadania realizowane przez daną placówkę oraz zadania dietetyka pracującego w tej placówce.
C <sub>2</sub>	Kształtowanie umiejętności w obszarze poradnictwa dietetycznego poprzez bezpośredni kontakt z pacjentem.
C <sub>3</sub>	Kształtowanie umiejętności oceny stanu odżywienia oraz planowania dietoterapii i tworzenia zaleceń żywieniowych przy uwzględnieniu potrzeb klinicznych pacjentów.
C <sub>4</sub>	Kształtowanie postawy przestrzegania etycznych i prawnych aspektów pracy w obszarze klinicznym oraz poradnictwa dietetycznego, szczególnie w kontekście ochrony prywatności pacjenta i przestrzegania standardów zawodowych.

#### 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 <sup>1</sup>
EK_01	Posiada praktyczne umiejętności w obszarze klinicznym, zdobyte poprzez bezpośrednie zaangażowanie się w zadania realizowane przez placówkę oraz ścisłą współpracę z doświadczonym dietetykiem (wykonując badania antropometryczne, ocenę stanu odżywienia i sposobu odżywienia pacjentów).	K_U03
EK_02	Posiada umiejętności w obszarze poradnictwa dietetycznego, wynikające z bezpośredniego kontaktu z pacjentami oraz tworzy zalecenia żywieniowe dostosowane do indywidualnych potrzeb pacjentów, z uwzględnieniem różnorodności wynikającej z płci, wieku, pochodzenia etnicznego, wyznania i statusu społeczno-ekonomicznego.	K_U06
EK_03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_Ko2
EK_04	Przestrzega etycznych i prawnych aspektów pracy w obszarze klinicznym i poradnictwie dietetycznym, wykazując się odpowiedzialnością, w tym ochroną prywatności pacjenta oraz przestrzeganiem standardów etycznych i zawodowych.	K_Ko6

<sup>1</sup> 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.	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru i zakresu działalności placówki.
2.	Dokonywanie oceny sposobu żywienia pacjenta w odniesieniu do jego stanu zdrowia.
3.	Kształtowanie umiejętności ustalania zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne oraz opracowania postępowania dietetycznego u pacjentów z jednostkami chorobowymi.
4.	Planowanie i ocena jadłospisów oraz prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów.
5.	Przeprowadzenie podstawowych pomiarów antropometrycznych pacjenta w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.
6.	Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych/poradniach/domach opieki zdrowotnej.
7.	Kształtowanie umiejętności skutecznego komunikowania się z pacjentami w kontekście poradnictwa dietetycznego oraz prowadzenia wywiadu dotyczącego oceny zwyczajów żywieniowych oraz stanu zdrowia pacjenta.
8.	Przestrzeganie etycznych standardów pracy, ze szczególnym naciskiem na ochronę prywatności pacjenta.
9.	Wykazywanie aktywnej postawy do podejmowania inicjatywy 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 opiekuna, projekty	PZ
EK_02	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ

EK_03	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_04	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.</p> <p>UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA. STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN)</p> <p>Student dokonuje wyboru <b>jednego miejsca</b> realizacji praktyk wakacyjnych w obszarze klinicznym <b>spośród 3 opcji</b> (4 tyg.):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oddział szpitalny dla dzieci i /lub dorosłych w kuchni ogólnej/niemowlęcej oraz dziale żywienia <b>lub</b></li> <li>2. Poradnie dietetyczne lub poradnie chorób (np. poradnie chorób metabolicznych, diabetologiczne, leczenia otyłości) <b>lub</b></li> <li>3. Domy opieki zdrowotnej (np. domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-lecznicze).</li> </ol>
--

#### 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	160 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>180</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>6</b>

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

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	160
------------------	-----

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"><li>1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.</li><li>2. Grzymisławski, Marian. Redakcja Moszak, Małgorzata. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2022.</li><li>3. Żywnienie człowieka. 1,2. Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.</li></ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Żywnienie w praktyce klinicznej / redakcja naukowa Izabela Grabowska. - Warszawa : Medical Tribune Polska, 2022.</li><li>2. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.</li></ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej