Załącznik nr 5 do Uchwały RWNZ nr 176//2019 z dnia 28 maja 2019 r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS**  **Wydział Nauk o Zdrowiu** | | | | | | | | | | | | |
| **Kierunek** | | |  | | | | | | | | | |
| **Profil kształcenia** | | | **□ ogólnoakademicki □ praktyczny** | | | | | | | | | |
| **Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:** | | | **Placówka, która spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Kontakt (tel./email):** | | | **ul. Mieszka I-go 4B 15-054 Białystok tel/fax.: (85) 732 82 44** | | | | | | | | | |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot:** | | | **mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | | | | | | |
| **Osoba(y) prowadząca(e)** | | | **Opiekun, który spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi** | | | **Żywienie w zdrowiu i w chorobie, Żywienie człowieka, Dietetyka pediatryczna, Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Żywienie kobiet ciężarnych karmiących i niemowląt, Żywienie kliniczne** | | | | | | | | | |
| **Poziom studiów:** | | | **I stopnia (licencjackie) □ II stopnia (magisterskie) □ jednolite magisterskie □** | | | | | | | | | |
| **Rodzaj studiów:** | | | **stacjonarne □ niestacjonarne □** | | | | | | | | | |
| **Rok studiów** | | | **I □ II □ III □ I V □ V □** | **Semestr studiów:** | | **1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □** | | | | | | |
| **Nazwa modułu/przedmiotu:** | | | PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIĘCYM w tym: oddział szpitalny, poradnia dietetyczna, kuchnia niemowlęca, magazyn żywności, żłobek) | | | **ECTS 2** | | | **Kod modułu** | |  | |
| **Typ modułu/ przedmiotu:** | | | **Obowiązkowy □ fakultatywny □** | | | | | | | | | |
| **Język wykładowy:** | | | **polski □ obcy □** | | | | | | | | | |
| **Miejsce realizacji :** | | | **ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH** |  | | | | | | | | |
| **PRAKTYK ZAWODOWYCH** | UDSK w Białymstoku: Kuchnia niemowlęca, Magazyn Żywności,  Klinika Pediatrii, Endokrynologii, Diabetologii z Pododdziałem Kardiologii / Klinika Pediatrii, Gastroenterologii, Hepatologii, Żywienia i Alergologii / Klinika Pediatrii, Reumatologii, Immunologii i Chorób Metabolicznych Kości,  Poradnia Diabetologiczna / Poradnia Gastroenterologiczna / Poradnia Schorzeń Metabolicznych, Żłobek / Dom Małego Dziecka/ Przedszkole, które spełniają kryteria określone przez UMB | | | | | | | | |
| **FORMA KSZTAŁCENIA** | | | **Liczba godzin** | | | | | | | | | |
| Wykład | | |  | | | | | | | | | |
| Seminarium | | |  | | | | | | | | | |
| Ćwiczenia | | |  | | | | | | | | | |
| Samokształcenie | | |  | | | | | | | | | |
| Laboratorium | | |  | | | | | | | | | |
| E-learning | | |  | | | | | | | | | |
| Zajęcia praktyczne | | |  | | | | | | | | | |
| Praktyki zawodowe | | | 50 | | | | | | | | | |
| Inne …………………… | | |  | | | | | | | | | |
| **RAZEM** | | |  | | | | | | | | | |
| **Opis przedmiotu:** | **Założenia i cel przedmiotu:** | | Podstawowym celem praktyki zawodowej jest zapoznanie studenta z wyposażeniem oraz zasadami pracy w kuchni niemowlęcej, zapoznanie z rodzajami diet realizowanych w kuchni, prowadzoną w placówce dokumentacją żywieniową. Ponadto student powinien pogłębić umiejętność planowania i przeprowadzania zajęć edukacyjnych dla dzieci w różnym wieku, przeprowadzania badań antropometrycznych i wywiadów żywieniowych oraz planowania dietoterapii dostosowanej do indywidualnych potrzeb pacjenta. | | | | | | | | | |
| **Metody dydaktyczne** | | Pogadanka, zapoznanie z obowiązującą dokumentacją żywieniową, przygotowanie zleconego zadania, przeprowadzenie zajęć edukacyjnych, | | | | | | | | | |
| **Narzędzia dydaktyczne** | | książki, tablice wartości odżywczej wybranych produktów i potraw, programy komputerowe, komputer, ulotki, materiały edukacyjne, waga ze wzrostomierzem, centymetr krawiecki, dokumentacja żywieniowa | | | | | | | | | |
| **MACIERZ EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ,**  **METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.** | | | | | | | | | | | | |
| **Symbol i numer przedmiotowego efektu uczenia się** | | **Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:** | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** | | | **Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się:** | | | | **Forma zajęć dydaktycznych\* wpisz symbol** |
|  | |  | | |  | | | **Formujące**  **\*\*\*** | | **Podsumowujące\*\*** | |  |
| **WIEDZA** | | | | | | | | | | | | |
| W1 | | Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. | | | W06 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna. | | PZ |
| W2 | | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | | | W09 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |
| U1 | | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | | | U01 | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk.  Ocena aktywności studenta podczas praktyk. | | | Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| U2 | | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | | | U03 | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | | Wykonanie zleconego zadania.  Bieżąca informacja zwrotna. | | PZ |
| U3 | | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych. | | | U04 | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | | Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| U4 | | Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA). | | | U19 | | PZ |
| U5 | | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. | | | U19 | | PZ |
| PZ |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY** | | | | | | | | | | | | |
| K1 | | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | | | K01 | | Obserwacja pracy studenta. | | | Przedłużona obserwacja przez nauczyciela prowadzącego | | PZ |
| K2 | | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | | | K05 | | PZ |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| \* **FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH**  **W**- wykład; **S**- seminarium; **Ć**- ćwiczenia; **BN –** samokształcenie/bez nauczyciela ; **ZP**- zajęcia praktyczne; **PZ**- praktyka zawodowa; **EL**- e-learning  **METODY WERYFIKACJI OSIĄGNĘCIA ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **\*\*przykłady metod PODSUMOWUJĄCYCH**  **metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy:**  Egzamin ustny (niestandaryzowany, standaryzowany, tradycyjny, problemowy)  Egzamin pisemny – student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)  Egzamin z otwartą książką  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności:**  Egzamin praktyczny  Obiektywny Strukturyzowany Egzamin Kliniczny /OSCE/ - egzamin zorganizowany w postaci stacji z określonym zadaniem do wykonania /stacje z chorym lub bez chorego, z materiałem klinicznym lub bez niego, z symulatorem, z fantomem, pojedyncze lub sparowane, z obecnością dodatkowego personelu, wypoczynkowe/  Mini-CEX (mini – clinical examination)  Realizacja zleconego zadania  Projekt, prezentacja  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych / postaw:**  Esej refleksyjny  Przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego  Ocena 360° (opinie nauczycieli, kolegów/koleżanek, pacjentów, innych współpracowników)  Samoocena ( w tym portfolio)  **\*\*\*PRZYKŁADY METOD FORMUJĄCYCH**  Obserwacja pracy studenta  Test wstępny  Bieżąca informacja zwrotna  Ocena aktywności studenta w czasie zajęć  Obserwacja pracy na ćwiczeniach  Zaliczenie poszczególnych czynności  Zaliczenie każdego ćwiczenia  Kolokwium praktyczne ocena w systemie punktowym  Ocena przygotowania do zajęć  Dyskusja w czasie ćwiczeń  Wejściówki na ćwiczeniach  Sprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeń  Zaliczenia cząstkowe  Ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów  Zaliczenie wstępne  Opis przypadku  Próba pracy | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)** | | | | | | | | |
| **Forma nakładu pracy studenta**  *(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzenie, itp.)* | | | | | | **Obciążenie studenta (h)** | | |
| ***Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w wykładach ***(wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w ćwiczeniach(***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w seminariach (***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w zajęciach praktycznych (***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w konsultacjach związanych z zajęciami | | | | | |  | | |
| ***Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)*** | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do seminariów | | | | | |  | | |
| Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd………………………………. | | | | | |  | | |
| Przygotowanie do zajęć praktycznych | | | | | |  | | |
| Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (***wg planu studiów)*** | | | | | | 50 | | |
| Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie | | | | | |  | | |
| **Sumaryczne obciążenie pracy studenta**  **Godziny ogółem** | | | | | | **50** | | |
| **Punkty ECTS za moduł/przedmiotu** | | | | | | 2 | | |
| **TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **Liczba godzin** |
| **WYKŁADY** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ĆWICZENIA** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **SEMINARIA** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **PRAKTYKI ZAWODOWE** | Udział w planowaniu zapotrzebowania żywnościowego na oddziale | | | | | | | 2 |
| Udział w przygotowaniu, rozdzielaniu i wydawaniu posiłków | | | | | | | 3 |
| Udział w przygotowaniu i dobieraniu mieszanek mlecznych | | | | | | | 1 |
| Rozdzielanie mieszanek mlecznych dla niemowląt | | | | | | | 2 |
| Przeprowadzanie edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodziców (co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 4 |
| Zajęcia interaktywne z dziećmi (malowanie produktów spożywczych, piramidy żywienia itp.) | | | | | | | 5 |
| Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, BMI, wzrost, obwód tali/bioder) | | | | | | | 1 |
| Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych (w tym 24-godzinnego) - co najmniej 3 pacjentów | | | | | | | 3 |
| Ocena stanu odżywienia pacjenta oraz określanie zapotrzebowania na poszczególne składniki odżywcze. | | | | | | | 2 |
| Opracowanie zaleceń dietetycznych i przeprowadzenie porady (dla co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 3 |
| Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu dostosowanego do indywidualnych potrzeb pacjenta wraz z wyliczeniem jego wartości odżywczej | | | | | | | 4 |
| Praca z materiałami promocyjnymi lub ulotką żywieniową | | | | | | | 2 |
| Zapoznanie się z rodzajami diet realizowanych w kuchni | | | | | | | 1 |
| Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych | | | | | | | 1 |
| Prowadzenie dokumentacji żywieniowej | | | | | | | 1 |
| Przyjmowanie zamówień w magazynie żywności | | | | | | | 2 |
| Wydawanie produktów z magazynu | | | | | | | 2 |
| Prowadzenie dokumentacji magazynowej | | | | | | | 1 |
| Zapoznanie się z zasadami BHP oraz regulaminem obowiązującym w danej placówce | | | | | | | 1 |
| Zapoznanie się z zasadami pracy działu żywienia oraz rodzajami diet realizowanych w danej placówce | | | | | | | 2 |
| Zapoznanie się z organizacją kuchni żłobkowej | | | | | | | 1 |
| Zajęcia interaktywne z dziećmi (malowanie produktów spożywczych, piramidy żywienia itp.) | | | | | | | 5 |
| Inne *(określone przez opiekuna praktyk)* | | | | | | | 1 |
| **SAMOKSZTAŁCENIE** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **E-LEARNING** |  | | | | | | | |
| **LITERATURA** | **PODSTAWOWA** |  | | | | | | |
|  | **UZUPEŁNIAJĄCA** |  | | | | | | |
| **KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **(opisowe, procentowe, punktowe, inne ……………………..formy oceny do wyboru przez wykładowcę)** | | | | | | | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | **NA OCENĘ 3** | | **NA OCENĘ 3.5** | **NA OCENĘ 4** | **NA OCENĘ 4.5** | | **NA OCENĘ 5** | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
| **WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:**  **Uzyskanie zaliczenia wszystkich umiejętności określonych w Dzienniku Kształcenia Zawodowego** | | | | | | | | |
| **OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  □ pozytywny wynik końcowego egzaminu  □ egzamin teoretyczny pisemny  □ egzamin teoretyczny ustny  □ egzamin praktyczny  **□ zaliczenie** | | | | | | | | |
| **Data opracowania programu: 30.09.2019** | | | | **Program opracował: mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | |

Załącznik nr 5 do Uchwały RWNZ nr 176/2019 z dnia 28 maja 2019 roku

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS**  **Wydział Nauk o Zdrowiu** | | | | | | | | | | | | |
| **Kierunek** | | |  | | | | | | | | | |
| **Profil kształcenia** | | | **□ ogólnoakademicki □ praktyczny** | | | | | | | | | |
| **Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:** | | | **Placówka, która spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Kontakt (tel./email):** | | | **ul. Mieszka I-go 4B 15-054 Białystok tel/fax.: (85) 732 82 44** | | | | | | | | | |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot:** | | | **mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | | | | | | |
| **Osoba(y) prowadząca(e)** | | | **Opiekun, który spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi** | | | **Żywienie w zdrowiu i w chorobie, Żywienie człowieka, Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe, Żywność specjalnego przeznaczenia, Żywienie kliniczne** | | | | | | | | | |
| **Poziom studiów:** | | | **I stopnia (licencjackie) □ II stopnia (magisterskie) □ jednolite magisterskie □** | | | | | | | | | |
| **Rodzaj studiów:** | | | **stacjonarne □ niestacjonarne □** | | | | | | | | | |
| **Rok studiów** | | | **I □ II □ III □ I V □ V □** | **Semestr studiów:** | | **1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □** | | | | | | |
| **Nazwa modułu/przedmiotu:** | | | PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ | | | **ECTS 2** | | | **Kod modułu** | |  | |
| **Typ modułu/ przedmiotu:** | | | **Obowiązkowy □ fakultatywny □** | | | | | | | | | |
| **Język wykładowy:** | | | **polski □ obcy □** | | | | | | | | | |
| **Miejsce realizacji :** | | | **ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH** |  | | | | | | | | |
| **PRAKTYK ZAWODOWYCH** | Poradnia Diabetologiczna USK w Białymstoku  Poradnia Diabetologiczna / Poradnia Schorzeń Metabolicznych / Poradnia Gastroenterologiczna UDSK w Białymstoku lub inna placówka, która spełnia kryteria określone przez UMB | | | | | | | | |
| **FORMA KSZTAŁCENIA** | | | **Liczba godzin** | | | | | | | | | |
| Wykład | | |  | | | | | | | | | |
| Seminarium | | |  | | | | | | | | | |
| Ćwiczenia | | |  | | | | | | | | | |
| Samokształcenie/bez nauczyciela | | |  | | | | | | | | | |
| E-learning | | |  | | | | | | | | | |
| Zajęcia praktyczne | | |  | | | | | | | | | |
| Praktyki zawodowe | | | 50 | | | | | | | | | |
| Inne …………………… | | |  | | | | | | | | | |
| **RAZEM** | | |  | | | | | | | | | |
| **Opis przedmiotu:** | **Założenia i cel przedmiotu:** | | Podstawowym celem praktyki zawodowej jest nabycie przez studenta umiejętności definiowania i rozpoznawania problemów żywieniowych pacjentów i uwzględnianie ich w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. Ponadto w czasie praktyk student powinien pogłębić umiejętność oceny stanu odżywienia, przeprowadzania wywiadu żywieniowego i oceny sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze, udzielania porad dietetycznych pacjentom oraz planowania jadłospisów uwzględniających rodzaj diety zleconej przez lekarza. | | | | | | | | | |
| **Metody dydaktyczne** | | Pogadanka, zapoznanie z obowiązującą dokumentacją żywieniową, przygotowanie zleconego zadania, przeprowadzenie zajęć edukacyjnych, | | | | | | | | | |
| **Narzędzia dydaktyczne** | | książki, normy żywienie człowieka, tablice wartości odżywczej wybranych produktów i potraw, programy komputerowe, komputer, ulotki, materiały edukacyjne, dokumentacja żywieniowa | | | | | | | | | |
| **MACIERZ EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ,**  **METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.** | | | | | | | | | | | | |
| **Symbol i numer przedmiotowego efektu uczenia się** | | **Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:** | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** | | | **Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się:** | | | | **Forma zajęć dydaktycznych\* wpisz symbol** |
|  | |  | | |  | | | **Formujące**  **\*\*\*** | | **Podsumowujące\*\*** | |  |
| **WIEDZA** | | | | | | | | | | | | |
| W1 | | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | | | W09 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
|  | | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | | | W13 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
|  | |  | | |  | | |  | |  | |  |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | | | | | | | | | |
| U1 | | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | | | U01 | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk.  Ocena aktywności studenta podczas praktyk. | | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| U2 | | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych. | | | U04 | | PZ |
| U3 | | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. | | | U05 | | PZ |
| U4 | | Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA). | | | U19 | | PZ |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY** | | | | | | | | | | | | |
| K1 | | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | | | K01 | | Obserwacja pracy studenta. | | | Przedłużona obserwacja przez nauczyciela prowadzącego | | PZ |
| K2 | | Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. | | | K04 | | PZ |
| K3 | | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | | | K05 | | PZ |
| \* **FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH**  **W**- wykład; **S**- seminarium; **Ć**- ćwiczenia; **BN –** samokształcenie/bez nauczyciela ; **ZP**- zajęcia praktyczne; **PZ**- praktyka zawodowa; **EL**- e-learning  **METODY WERYFIKACJI OSIĄGNĘCIA ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **\*\*przykłady metod PODSUMOWUJĄCYCH**  **metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy:**  Egzamin ustny (niestandaryzowany, standaryzowany, tradycyjny, problemowy)  Egzamin pisemny – student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)  Egzamin z otwartą książką  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności:**  Egzamin praktyczny  Obiektywny Strukturyzowany Egzamin Kliniczny /OSCE/ - egzamin zorganizowany w postaci stacji z określonym zadaniem do wykonania /stacje z chorym lub bez chorego, z materiałem klinicznym lub bez niego, z symulatorem, z fantomem, pojedyncze lub sparowane, z obecnością dodatkowego personelu, wypoczynkowe/  Mini-CEX (mini – clinical examination)  Realizacja zleconego zadania  Projekt, prezentacja  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych / postaw:**  Esej refleksyjny  Przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego  Ocena 360° (opinie nauczycieli, kolegów/koleżanek, pacjentów, innych współpracowników)  Samoocena ( w tym portfolio)  **\*\*\*PRZYKŁADY METOD FORMUJĄCYCH**  Obserwacja pracy studenta  Test wstępny  Bieżąca informacja zwrotna  Ocena aktywności studenta w czasie zajęć  Obserwacja pracy na ćwiczeniach  Zaliczenie poszczególnych czynności  Zaliczenie każdego ćwiczenia  Kolokwium praktyczne ocena w systemie punktowym  Ocena przygotowania do zajęć  Dyskusja w czasie ćwiczeń  Wejściówki na ćwiczeniach  Sprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeń  Zaliczenia cząstkowe  Ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów  Zaliczenie wstępne  Opis przypadku  Próba pracy | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)** | | | | | | | | | |
| **Forma nakładu pracy studenta**  *(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzenie, itp.)* | | | | | | | **Obciążenie studenta (h)** | | |
| ***Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)*** | | | | | | |  | | |
| Udział w wykładach ***(wg planu studiów)*** | | | | | | |  | | |
| Udział w ćwiczeniach(***wg planu studiów)*** | | | | | | |  | | |
| Udział w seminariach (***wg planu studiów)*** | | | | | | |  | | |
| Udział w zajęciach praktycznych (***wg planu studiów)*** | | | | | | |  | | |
| Udział w konsultacjach związanych z zajęciami | | | | | | |  | | |
| ***Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)*** | | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do seminariów | | | | | | |  | | |
| Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd………………………………. | | | | | | |  | | |
| Przygotowanie do zajęć praktycznych | | | | | | |  | | |
| Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (***wg planu studiów)*** | | | | | | | 50 | | |
| Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie | | | | | | |  | | |
| **Sumaryczne obciążenie pracy studenta**  **Godziny ogółem** | | | | | | | **50** | | |
| **Punkty ECTS za moduł/przedmiotu** | | | | | | | 2 | | |
| **TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:** | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | **Liczba godzin** |
| **WYKŁADY** | |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ĆWICZENIA** | |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **SEMINARIA** | |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE** | |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **PRAKTYKI ZAWODOWE** | | Udział w przyjmowaniu pacjentów | | | | | | | 4 |
| Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, BMI, wzrost, obwód tali/bioder) | | | | | | | 7 |
| Ocena stanu odżywienia pacjenta (pacjent prawidłowo odżywiony, niedożywiony, nadwaga, otyłość) i zaplanowanie dietoterapii | | | | | | | 8 |
| Przeprowadzanie wywiadu 24-godzinnego (co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 8 |
| Opracowanie i przeprowadzenie porady dietetycznej (dla co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 8 |
| Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu dostosowanego do indywidualnych potrzeb pacjenta wraz z wyliczeniem jego wartości odżywczej | | | | | | | 8 |
| Praca z ulotką żywieniową (omówienie ulotki edukacyjnej np. w cukrzycy, dnie moczanowej itp.) | | | | | | | 7 |
|  | | | | | | |  |
| **SAMOKSZTAŁCENIE** | |  | | | | | | |  |
| **E- LEARNING** | |  | | | | | | |  |
| **LITERATURA** | | **PODSTAWOWA** |  | | | | | | |
|  | | **UZUPEŁNIAJĄCA** |  | | | | | | |
| **KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **(opisowe, procentowe, punktowe, inne ……………………..formy oceny do wyboru przez wykładowcę)** | | | | | | | | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | **NA OCENĘ 3** | | | **NA OCENĘ 3.5** | **NA OCENĘ 4** | **NA OCENĘ 4.5** | | **NA OCENĘ 5** | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
|  |  | | |  |  |  | |  | |
| **WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:**  **Uzyskanie zaliczenia wszystkich umiejętności określonych w Dzienniku Kształcenia Zawodowego** | | | | | | | | | |
| **OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  □ pozytywny wynik końcowego egzaminu  □ egzamin teoretyczny pisemny  □ egzamin teoretyczny ustny  □ egzamin praktyczny  **□ zaliczenie** | | | | | | | | | |
| **Data opracowania programu: 30.09.2019** | | | | | **Program opracował: mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | |

Załącznik do Uchwały RWNZ nr z dnia 30.01.2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS**  **Wydział Nauk o Zdrowiu** | | | | | | | | | | | | |
| **Kierunek** | | |  | | | | | | | | | |
| **Profil kształcenia** | | | **□ ogólnoakademicki □ praktyczny** | | | | | | | | | |
| **Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:** | | | **Placówka, która spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Kontakt (tel./email):** | | | **ul. Mieszka I-go 4B 15-054 Białystok tel/fax.: (85) 732 82 44** | | | | | | | | | |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot:** | | | **mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | | | | | | |
| **Osoba(y) prowadząca(e)** | | | **Opiekun, który spełnia kryteria określone przez UMB** | | | | | | | | | |
| **Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi** | | | **Żywienie w zdrowiu i w chorobie, Żywienie człowieka, Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe, Żywność specjalnego przeznaczenia, Żywienie kliniczne** | | | | | | | | | |
| **Poziom studiów:** | | | **I stopnia (licencjackie) □ II stopnia (magisterskie) □ jednolite magisterskie □** | | | | | | | | | |
| **Rodzaj studiów:** | | | **stacjonarne □ niestacjonarne □** | | | | | | | | | |
| **Rok studiów** | | | **I □ II □ III □ I V □ V □** | **Semestr studiów:** | | **1 □ 2 □ 3 □ 4 □ 5 □ 6 □ 7 □ 8 □ 9 □ 10 □** | | | | | | |
| **Nazwa modułu/przedmiotu:** | | | PRAKTYKA W SZPITALU DLA DOROSŁYCH (na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia) | | | **ECTS 2** | | | **Kod modułu** | |  | |
| **Typ modułu/ przedmiotu:** | | | **Obowiązkowy □ fakultatywny □** | | | | | | | | | |
| **Język wykładowy:** | | | **polski □ obcy □** | | | | | | | | | |
| **Miejsce realizacji :** | | | **ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH** |  | | | | | | | | |
| **PRAKTYK ZAWODOWYCH** | Kuchnia Ogólna UDSK w Białymstoku, Dział Żywienia oraz II Klinika Chirurgii Ogólnej i Gastroenterologicznej i Klinika Gastroenterologii i Chorób Wewnętrznych USK w Białymstoku , lub inne spełniające kryteria określone przez UMB | | | | | | | | |
| **FORMA KSZTAŁCENIA** | | | **Liczba godzin** | | | | | | | | | |
| Wykład | | |  | | | | | | | | | |
| Seminarium | | |  | | | | | | | | | |
| Ćwiczenia | | |  | | | | | | | | | |
| Samokształcenie/ bez nauczyciela | | |  | | | | | | | | | |
| E-learning | | |  | | | | | | | | | |
| Zajęcia praktyczne | | |  | | | | | | | | | |
| Praktyki zawodowe | | | 50 | | | | | | | | | |
| Inne …………………… | | |  | | | | | | | | | |
| **RAZEM** | | |  | | | | | | | | | |
| **Opis przedmiotu:** | **Założenia i cel przedmiotu:** | | Podstawowym celem praktyki zawodowej jest nabycie przez studenta umiejętności definiowania i rozpoznawania problemów żywieniowych pacjentów i uwzględnianie ich w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. Ponadto w czasie praktyk student powinien pogłębić umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego i oceny sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze, udzielania porad dietetycznych pacjentom oraz analizowania i korekty jadłospisów dekadowych realizowanych w ramach poszczególnych diet. | | | | | | | | | |
| **Metody dydaktyczne** | | Pogadanka, zapoznanie z obowiązującą dokumentacją żywieniową, przygotowanie zleconego zadania, przeprowadzenie zajęć edukacyjnych, | | | | | | | | | |
| **Narzędzia dydaktyczne** | | książki, tablice wartości odżywczej wybranych produktów i potraw, programy komputerowe, komputer, ulotki, materiały edukacyjne, dokumentacja żywieniowa | | | | | | | | | |
| **MACIERZ EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ,**  **METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.** | | | | | | | | | | | | |
| **Symbol i numer przedmiotowego efektu uczenia się** | | **Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:** | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** | | | **Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się:** | | | | **Forma zajęć dydaktycznych\* wpisz symbol** |
|  | |  | | |  | | | **Formujące**  **\*\*\*** | | **Podsumowujące\*\*** | |  |
| **WIEDZA** | | | | | | | | | | | | |
| W1 | | Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. | | | W09 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| W2 | | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | | | W13 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| W3 | | Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia. | | | W16 | | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk. | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
|  | |  | | |  | | |  | |  | |  |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | | | | | | | | | |
| U1 | | Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. | | | U01 | | Ocena pracy i wiedzy studenta przez opiekuna praktyk.  Ocena aktywności studenta podczas praktyk. | | | Bieżąca informacja zwrotna.  Wykonanie zleconego zadania. | | PZ |
| U2 | | Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta | | | U02 | | PZ |
| U3 | | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia. | | | U03 | | PZ |
| U4 | | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych. | | | U04 | | PZ |
| U5 | | Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. | | | U05 | | PZ |
| U6 | | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. | | | U14 | | PZ |
| U7 | | Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDA). | | | U19 | | PZ |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY** | | | | | | | | | | | | |
| K1 | | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | | | K05 | | Obserwacja pracy studenta. | | | Przedłużona obserwacja przez nauczyciela prowadzącego | | PZ |
|  | |  | | |  | |  | | |  | |  |
| \* **FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH**  **W**- wykład; **S**- seminarium; **Ć**- ćwiczenia; **BN –** samokształcenie/bez nauczyciela ; **ZP**- zajęcia praktyczne; **PZ**- praktyka zawodowa; **EL**- e-learning  **METODY WERYFIKACJI OSIĄGNĘCIA ZAMIERZONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **\*\*przykłady metod PODSUMOWUJĄCYCH**  **metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy:**  Egzamin ustny (niestandaryzowany, standaryzowany, tradycyjny, problemowy)  Egzamin pisemny – student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)  Egzamin z otwartą książką  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności:**  Egzamin praktyczny  Obiektywny Strukturyzowany Egzamin Kliniczny /OSCE/ - egzamin zorganizowany w postaci stacji z określonym zadaniem do wykonania /stacje z chorym lub bez chorego, z materiałem klinicznym lub bez niego, z symulatorem, z fantomem, pojedyncze lub sparowane, z obecnością dodatkowego personelu, wypoczynkowe/  Mini-CEX (mini – clinical examination)  Realizacja zleconego zadania  Projekt, prezentacja  **Metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych / postaw:**  Esej refleksyjny  Przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego  Ocena 360° (opinie nauczycieli, kolegów/koleżanek, pacjentów, innych współpracowników)  Samoocena ( w tym portfolio)  **\*\*\*PRZYKŁADY METOD FORMUJĄCYCH**  Obserwacja pracy studenta  Test wstępny  Bieżąca informacja zwrotna  Ocena aktywności studenta w czasie zajęć  Obserwacja pracy na ćwiczeniach  Zaliczenie poszczególnych czynności  Zaliczenie każdego ćwiczenia  Kolokwium praktyczne ocena w systemie punktowym  Ocena przygotowania do zajęć  Dyskusja w czasie ćwiczeń  Wejściówki na ćwiczeniach  Sprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeń  Zaliczenia cząstkowe  Ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów  Zaliczenie wstępne  Opis przypadku  Próba pracy | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)** | | | | | | | | |
| **Forma nakładu pracy studenta**  *(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzenie, itp.)* | | | | | | **Obciążenie studenta (h)** | | |
| ***Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w wykładach ***(wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w ćwiczeniach(***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w seminariach (***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w zajęciach praktycznych (***wg planu studiów)*** | | | | | |  | | |
| Udział w konsultacjach związanych z zajęciami | | | | | |  | | |
| ***Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)*** | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | | | | | |  | | |
| Samodzielne przygotowanie do seminariów | | | | | |  | | |
| Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd………………………………. | | | | | |  | | |
| Przygotowanie do zajęć praktycznych | | | | | |  | | |
| Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (***wg planu studiów)*** | | | | | | 50 | | |
| Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie | | | | | |  | | |
| **Sumaryczne obciążenie pracy studenta**  **Godziny ogółem** | | | | | | **50** | | |
| **Punkty ECTS za moduł/przedmiotu** | | | | | | 2 | | |
| **TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | **Liczba godzin** |
| **WYKŁADY** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ĆWICZENIA** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **SEMINARIA** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **PRAKTYKI ZAWODOWE** | Zapoznanie się z przepisami bhp, oraz z regulaminem obowiązującym na oddziale szpitalnym | | | | | | | 1 |
| Pomoc w żywieniu pacjentów ciężko chorych wymagających karmienia przez drugą osobę | | | | | | | 2 |
| Ocena stanu odżywienia pacjenta i opracowanie sposobu żywienia (co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 6 |
| Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych (w tym 24-godzinnego) i rejestracja sposobu żywienia - co najmniej 3 pacjentów | | | | | | | 5 |
| Opracowanie zaleceń dietetycznych i przeprowadzenie porady (dla co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 6 |
| Udzielanie porad dietetycznych pacjentom wypisywanym ze szpitala (co najmniej 3 pacjentów) | | | | | | | 6 |
| Prowadzenie dobowego bilansu płynów wybranych pacjentów | | | | | | | 2 |
| Praca z ulotką żywieniową (omówienie ulotki edukacyjnej np. w cukrzycy, dnie moczanowej itp.) | | | | | | | 2 |
| Zapoznanie się z zasadami pracy działu żywienia | | | | | | | 1 |
| Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w żywieniu w danej jednostce szpitalnej | | | | | | | 1 |
| Analizowanie i korekta jadłospisów dekadowych realizowanych w ramach poszczególnych diet. | | | | | | | 3 |
| Planowanie jadłospisów indywidualnych (uwzględniających diety specjalne pacjenta) zgodnie z zaleceniami lekarza | | | | | | | 4 |
| Prowadzenie dokumentacji żywieniowej | | | | | | | 1 |
| Zapoznanie się z zasadami BHP | | | | | | | 1 |
| Zapoznanie się wyposażeniem oraz organizacją kuchni szpitalnej | | | | | | | 1 |
| Udział w porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków | | | | | | | 3 |
| Modyfikacja wydawanych posiłków zgodnie z indywidualnymi potrzebami pacjentów | | | | | | | 3 |
| Kontrola wielkości porcji wydawanych posiłków. Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych | | | | | | | 2 |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **SAMOKSZTAŁCENIE** |  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
|  | | | | | | |  |
| **E-LEARNING** |  | | | | | | | |
| **LITERATURA** | **PODSTAWOWA** |  | | | | | | |
|  | **UZUPEŁNIAJĄCA** |  | | | | | | |
| **KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  **(opisowe, procentowe, punktowe, inne ……………………..formy oceny do wyboru przez wykładowcę)** | | | | | | | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | **NA OCENĘ 3** | | **NA OCENĘ 3.5** | **NA OCENĘ 4** | **NA OCENĘ 4.5** | | **NA OCENĘ 5** | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
|  |  | |  |  |  | |  | |
| **WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:**    **Uzyskanie zaliczenia wszystkich umiejętności określonych w Dzienniku Kształcenia Zawodowego** | | | | | | | | |
| **OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**  □ pozytywny wynik końcowego egzaminu  □ egzamin teoretyczny pisemny  □ egzamin teoretyczny ustny  □ egzamin praktyczny  **□ zaliczenie** | | | | | | | | |
| **Data opracowania programu: 30.09.2019** | | | | **Program opracował: mgr Katarzyna Witczak-Sawczuk** | | | | |