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)  | **ECTS2** | **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 studentaTest wstępnyBieżąca informacja zwrotnaOcena aktywności studenta w czasie zajęćObserwacja pracy na ćwiczeniachZaliczenie poszczególnych czynnościZaliczenie każdego ćwiczeniaKolokwium praktyczne ocena w systemie punktowymOcena przygotowania do zajęćDyskusja w czasie ćwiczeńWejściówki na ćwiczeniachSprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeńZaliczenia cząstkoweOcena wyciąganych wniosków z eksperymentówZaliczenie wstępneOpis przypadkuPróba 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 | **ECTS2** | **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 studentaTest wstępnyBieżąca informacja zwrotnaOcena aktywności studenta w czasie zajęćObserwacja pracy na ćwiczeniachZaliczenie poszczególnych czynnościZaliczenie każdego ćwiczeniaKolokwium praktyczne ocena w systemie punktowymOcena przygotowania do zajęćDyskusja w czasie ćwiczeńWejściówki na ćwiczeniachSprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeńZaliczenia cząstkoweOcena wyciąganych wniosków z eksperymentówZaliczenie wstępneOpis przypadkuPróba 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) | **ECTS2** | **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 studentaTest wstępnyBieżąca informacja zwrotnaOcena aktywności studenta w czasie zajęćObserwacja pracy na ćwiczeniachZaliczenie poszczególnych czynnościZaliczenie każdego ćwiczeniaKolokwium praktyczne ocena w systemie punktowymOcena przygotowania do zajęćDyskusja w czasie ćwiczeńWejściówki na ćwiczeniachSprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeńZaliczenia cząstkoweOcena wyciąganych wniosków z eksperymentówZaliczenie wstępneOpis przypadkuPróba 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** |