

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Praktyka zawodowa IV (poradnia chorób metabolicznych)						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
4						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok III, semestr V (zimowy)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
						120
10. Język wykładowy:						
polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
Angelika Dadej, dr inż.						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka, edukacji żywieniowej oraz technologii żywności i potraw						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zdobycie wiedzy i umiejętności praktycznych, zapoznanie z funkcjonowaniem poradni w zakresie diagnostyki, poradnictwa dietetycznego oraz z zasadami planowania diet w schorzeniach przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych						
C2 Zapoznanie z zadaniami dietetyka jako współpracownika biorącego czynny udział w realizacji edukacji żywieniowej w poradniach						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 zna przepisy BHP, strukturę organizacyjną, zasady i podstawy prawne funkcjonowania placówki oraz charakter jej działalności					K_W07, K_W36	
EU02 posiada wiedzę w kierunku diagnostyki w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasad przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych					K_W01, K_W02, K_W23, K_W24	
EU03 zna zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz rodzaje stosowanych diet i metody oceny ich wartości odżywczej					K_W09, K_W17	

UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi gromadzić dane o pacjencie, poprzez współudział w prowadzeniu wywiadu żywieniowego z pacjentem, analizę dokumentacji oraz współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym	K_U02, K_U04, K_U09,
EU05 potrafi dokonać oceny stanu odżywienia, przeprowadzić badania/pomiary antropometryczne oraz posiada umiejętności wykorzystania wiedzy o badaniach dodatkowych z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego	K_U08, K_U09
EU06 potrafi brać czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Posiada umiejętności udzielania porad terapeutycznych i żywieniowych	K_U01, K_U02, K_U04, K_U06
EU07 posiada umiejętności praktyczne w zakresie konstruowania i realizacji diet specjalistycznych oraz potrafi opracować przykładowe receptury dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta	K_U05, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U16, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU08 posiada świadomość konieczności współpracy z zespołem terapeutycznym w przypadku dietoterapii schorzeń dietozależnych	K_K01, K_K11
15. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
1. Zapoznanie z przepisami BHP, strukturą organizacyjną, zasadami funkcjonowania oraz charakterem działalności placówki (z uwzględnieniem kompetencji jednostki). 2. Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania placówki oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. 3. Zaznajomienie z dokumentacją pacjentów, zasadami jej prowadzenia oraz zachowania poufności. 4. Współudział w gromadzeniu danych o pacjencie, poprzez przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem, analizę dokumentacji, współuczestnictwo we wstępnym doradztwie dietetycznym. 5. Poznanie charakterystyki szczegółowej prac specyficznych dla funkcjonowania instytucji (np. obsługę aparatów, sprzętu medycznego, programów komputerowych itp.). 6. Uczestnictwo w ocenie stanu odżywiania, wykonywaniu badań/pomiarów antropometrycznych oraz zapoznanie z badaniami dodatkowymi uwzględniającymi specyfikę wieku rozwojowego. 7. Uczestnictwo w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz formułowaniu zaleceń dietetycznych w poszczególnych jednostkach chorobowych. 8. Udzielanie porad terapeutycznych i żywieniowych, konstruowanie i realizacja diet specjalistycznych. 9. Zapoznanie z diagnostyką w zakresie przewodu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych oraz zasadami przygotowania pacjenta do badań diagnostycznych. 10. Poznanie zasad żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni, zapoznanie z rodzajami stosowanych diet i metodami oceny ich wartości odżywczej. 11. Opracowywanie przykładowych receptur dań dietetycznych, które zostaną wykorzystane w programie żywieniowym pacjenta.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Karta weryfikacji efektów uczenia się	
F2. Protokół zaliczenia praktyki	
F3. Rozmowa z praktykantem	
F4. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F5. Obecność	
P1. Ocena zakładowego opiekuna praktyk	
P2. Ocena uczelnianego opiekuna praktyk	

18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	128
SUMA	128
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Grzymisławski M., Dietetyka kliniczna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2022 2) Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2021 3) Peckenpaugh NJ., Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2021 4) Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E., Lech M., Waszkiewicz N., Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2018 5) Stoś K., Charzewskiej J., Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020	
20. Formy oceny – szczegóły	
Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:	
1. Poprawnie wypełniony dziennik praktyk. 2. Karta weryfikacji efektów uczenia się. 3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk.	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.	
Ocena stopnia osiągniętych przez studenta efektów uczenia się następuje wg poniższych kryteriów:	
5.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty bez zastrzeżeń	
4.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z pojedynczymi brakami/błędami	
4.0 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z nielicznymi brakami/błędami	
3.5 – zakładany efekt uczenia się został osiągnięty z wieloma brakami/błędami	
3.0 – zakładany efekt kształcenia został osiągnięty z licznymi i istotnymi brakami/błędami (minimalnie wymagany poziom osiągnięcia efektu)	
2.0 – zakładany efekt uczenia się nie został osiągnięty	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Zajęcia odbywają się w ABNS w Białej Podlaskiej	
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**