

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku)						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Praktyka zawodowa						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	Zakład pracy						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Wymagania wstępne	Materiał z zajęć z pierwszego roku studiów.						
Cel kształcenia	Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną szpitala, oddziału, organizacją żywienia na terenie jednostki, a także z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta oraz z zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Zapoznanie studenta z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz zasadami wydawania i karmienia chorych hospitalizowanych.						
Metody dydaktyczne	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków						
Środki dydaktyczne	Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. (K_W09)						Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk
	Zna i rozumie psychologiczne aspekty komunikowania się z pacjentami hospitalizowanymi w oddziałach szpitali. (K_W16)						
	Zna i rozumie struktury organizacyjne ochrony zdrowia w Polsce, w tym profilaktykę realizowaną w szpitalach publicznych. (K_W18)						
Umiejętności	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale. (K_U05)						
	Student potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu: ocenia stan zdrowia oraz stan odżywienia pacjentów, organizuje żywienie na terenie jednostki. (K_U10)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów do tolerancyjnego i otwartego komunikowania się z pacjentami. (K_K02)						
	Jest gotów do stałego poszerzania swojej wiedzy i podnoszenia swoich kwalifikacji (K_K03)						

	Jest gotów do respektowania prawa pacjenta do zachowania intymności, w tym zachowania tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób oraz metod leczenia. (K_K05)					
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w miejscu pracy. (K_K06)					
Treści programowe					Liczba godzin	
Praktyka zawodowa					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, organizacja żywienia na terenie jednostki.					100	100
Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.						
Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.						
Dokumentacja szpitalna dotycząca żywienia chorych na oddziale. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia						
Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).						
Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.						
Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.						
Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.						
Ocena żywienia w szpitalu, ocena dekadowa jadłospisów, planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego.						
Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.						
Razem					100	100
Formy i warunki zaliczenia						
Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.						
Kryteria oceny						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,	

- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	stopniu zadowolającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	zadania	potrzebę stałego doskonalenia się	- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
---	--	---	---------	-----------------------------------	--

Literatura podstawowa

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Seminarium dyplomowe (semestry V i VI)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Seminarium					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	300			30 + 30			120 + 120
ECTS	12			2,4			9,6
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	300			30 + 30			120 + 120
ECTS	12			2,4			9,6
Wymagania wstępne		Student posiada wiedzę z zakresu studiowanej specjalności. Wiedza i umiejętności z zakresu metod i technik badań stosowanych w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu.					
Cel kształcenia		Poszerzenie wiedzy z wybranego obszaru. Doskonalenie umiejętności projektowania rozwiązań sytuacji i zjawisk pedagogicznych. Rozwinięcie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy. Nabycie doświadczenia w pisaniu tekstu naukowego. Napisanie pracy dyplomowej.					
Metody dydaktyczne		Dyskusja, pokaz, prezentacje studentów, praca z materiałem źródłowym, metoda projektu, praca indywidualna ze studentem					
Środki dydaktyczne							
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Opanował zasadnicze elementy wiedzy z dziedziny, z której przygotowuje pracę dyplomową. (K_W01-K_W20)				Przygotowana praca dyplomowa	
Umiejętności		Potrafi wykorzystać programy komputerowe do przygotowania opracowania pisemnego. (K_U15)				Przygotowana praca dyplomowa	
Kompetencje społeczne		Aktywnie uczestniczy w dyskusji seminaryjnej i korzysta z zaproponowanych w trakcie dyskusji sugestii, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych (K_K03)				Przygotowana praca dyplomowa	
Treści programowe						Liczba godzin	
Seminarium						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Zaproponowanie ogólnej tematyki seminarium, ustalenie indywidualnych zainteresowań poznawczych uczestników seminarium. 2.Technika pisania pracy dyplomowej (język, przypisy, spis treści, bibliografia, tytuły rozdziałów, itd.). 3.Etapy projektowania działań. 4.Sprecyzowanie tematów prac magisterskich 5.Poszukiwanie i wstępna orientacja w literaturze przedmiotu, ocena jej przydatności i dokonywanie selekcji 6.Praktyczne i teoretyczne znaczenie podjętego tematu. 7.Redagowanie planu pracy magisterskiej 8.Projektowanie rozwiązań na podstawie diagnozy. 9.Realizacja projektu; przygotowanie i przedstawienie prezentacji koncepcji i realizacji pracy/projektu 10.Formułowanie wniosków, opis koncepcji i realizacji pracy						60	60
Razem						60	60

Formy i warunki zaliczenia

Warunkiem zaliczenia seminarium jest stwierdzenie przez prowadzącego systematycznych postępów, przedłożenie kolejnych części pracy. Warunkiem zaliczenia seminarium w semestrze VI jest: realizacja projektu, jeżeli student wybrał taką formę pracy, napisanie pracy dyplomowej ocenianej według przyjętych kryteriów.

Praca dyplomowa powinna zawierać: teoretyczne opracowanie problemu, któremu jest poświęcona, na podstawie zdobytej dotychczas wiedzy, literatury przedmiotu, innych źródeł wiedzy i własnych obserwacji, ich analizy i interpretacji oraz opis koncepcji projektu i jego realizacji

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

1. Pułło A.: Prace magisterskie i licencjackie. Wskazówki dla studentów. Wyd. LexisNexis 2007
2. Zenderowski R.: Praca magisterska. Licencjat. Krótki przewodnik po metodologii pisanie i obrony pracy dyplomowej. W-wa 2009. Wyd Cedetu
3. Publikacje polecane przez promotora

Literatura uzupełniająca

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Praktyka z technologii potraw					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Praktyka zawodowa					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		Zakład pracy					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Wymagania wstępne		Materiał z zajęć z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu chorób, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, technologii żywienia i towaroznawstwa.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta z wiedzą w zakresie różnorodnej technologii produkcji żywności w zakładzie oraz wyposażenie w umiejętność przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.					
Metody dydaktyczne		Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków					
Środki dydaktyczne		Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki. (K W09)				Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk	
		Zna i rozumie pojęcia z zakresu różnorodnej technologii produkcji żywności w zakładzie oraz wyposażenie w umiejętność przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia. (K W08)					
Umiejętności		Potrafi przygotowywać potrawy stosowane w dietoterapii, przy wykorzystaniu odpowiednich technik. (K U11)					
Kompetencje		Jest gotów do dalszego poszerzania swojej wiedzy oraz podnoszenia kwalifikacji zawodowych. (K_K03)					
		Jest gotów do dbania o bezpieczeństwo swoje i innych, w tym klientów, pacjentów, współpracowników. (K_K06)					
Treści programowe						Liczba godzin	
Praktyka zawodowa						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Struktura organizacyjna jednostki, przepisy BHP, organizacja żywienia na terenie jednostki.						100	100
Zaopatrzenie w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi zasadami.							
Sporządzanie dziennych rachunków, rozliczanie środków finansowych według poniesionych kosztów oraz sporządzanie zbiorczych zestawień faktur							
Ustalanie diety dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej –							

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Praktyka w szpitalu dziecięcym					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Praktyka zawodowa					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		Zakład pracy					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	125				125		
ECTS	5				5		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	125				125		
ECTS	5				5		
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób, edukacja żywieniowa.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną szpitala, oddziału, organizacją żywienia na terenie jednostki, a także z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta oraz z zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Zapoznanie studenta z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz zasadami wydawania i karmienia chorych hospitalizowanych.					
Metody dydaktyczne		Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków					
Środki dydaktyczne		Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. (K_W09)				Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk	
		Rozumie jak ważny jest prawidłowy sposób komunikacji z pacjentem będący dzieckiem, dostrzega możliwe bariery w komunikowaniu i zna sposoby ich rozwiązywania. (K_W16)					
		Zna i rozumie sposób organizacji ochrony zdrowia w Polsce, z uwzględnieniem ochrony zdrowia dziecka. (K_W18)					
Umiejętności		Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale. (K_U05)					
		Student potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu dziecięcym. (K_U10)					
Kompetencje społeczne		Jest gotów przestrzegać zasad taktowanego zachowania się w kontaktach interpersonalnych. (K_K02)					
		Jest gotów do ciągłego szkolenia się i rozwijania swoich kompetencji. (K_K03)					

	Jest gotów do poszanowania praw pacjenta i zachowania tajemnicy zawodowej. (K_K05)					
	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w miejscu pracy. (K_K06)					
Treści programowe					Liczba godzin	
Praktyka zawodowa					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, organizacja żywienia na terenie jednostki.					125	125
Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.						
Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.						
Dokumentacja szpitalna dotycząca żywienia chorych na oddziale. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia						
Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).						
Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.						
Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.						
Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.						
Ocena żywienia w szpitalu, ocena dekadowa jadłospisów, planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego.						
Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.						
Razem					125	125
Formy i warunki zaliczenia						
Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.						
Kryteria oceny						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,	

- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	stopniu zadowolającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	zadania	potrzebę stałego doskonalenia się	- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
---	--	---	---------	-----------------------------------	--

Literatura podstawowa

1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017
2. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
3. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.
4. Książek J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017

Literatura uzupełniająca

1. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.
3. Jeszka J.: Algorytmy żywienia dzieci. Urban&Partner. Wrocław 2013.
4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2012.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Praktyka w szpitalu dla dorosłych					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Praktyka zawodowa					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		Zakład pracy					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	125				125		
ECTS	5				5		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	5				5		
Wymagania wstępne		Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu chorób, edukacji żywieniowej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną szpitala, oddziału, organizacją żywienia na terenie jednostki, a także z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta oraz z zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. Zapoznanie studenta z dokumentacją szpitalną dotyczącą żywienia chorych na oddziale oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz zasadami wydawania i karmienia chorych hospitalizowanych.					
Metody dydaktyczne		Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków					
Środki dydaktyczne		Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. (K_W09)						Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk
	Rozumie jak ważny jest prawidłowy sposób komunikacji z pacjentem, dostrzega możliwe bariery w komunikowaniu i zna sposoby ich rozwiązywania. (K_W16)						
	Zna i rozumie sposób organizacji ochrony zdrowia w Polsce. (K_W18)						
Umiejętności	Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale. (K_U05)						
	Student potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu. (K_U10)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów przestrzegać zasad taktowanego zachowania się w kontaktach interpersonalnych. (K_K02)						
	Jest gotów do ciągłego szkolenia się i rozwijania swoich kompetencji. (K_K03)						

	Jest gotów do poszanowania praw pacjenta i zachowania tajemnicy zawodowej. (K_K05)					
	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w miejscu pracy. (K_K06)					
Treści programowe					Liczba godzin	
Praktyka zawodowa					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Struktura organizacyjna szpitala, oddziału, organizacja żywienia na terenie jednostki.					125	125
Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych.						
Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych.						
Dokumentacja szpitalna dotycząca żywienia chorych na oddziale. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia						
Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego (w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku chorego, ustalaniu zaleceń terapeutycznych).						
Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.						
Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.						
Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach ambulatoryjnych.						
Ocena żywienia w szpitalu, ocena dekadowa jadłospisów, planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego.						
Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.						
Razem					125	125
Formy i warunki zaliczenia						
Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.						
Kryteria oceny						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,	

- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	stopniu zadowolającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	zadania	potrzebę stałego doskonalenia się	- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
---	--	---	---------	-----------------------------------	--

Literatura podstawowa

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Praktyka w poradni dietetycznej lub w dziale żywienia w szpitalu						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Praktyka zawodowa						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	Zakład pracy						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150				150		
ECTS	6				6		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	6				6		
Wymagania wstępne	Materiał z zajęć z pierwszego i drugiego roku studiów.						
Cel kształcenia	Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną poradni dietetycznej lub działu żywienia w szpitalu oraz z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta oraz z zasadami opracowywania diet. Zapoznanie studenta z dokumentacją jednostki dotycząca żywienia chorych oraz metodami przeprowadzania wywiadu żywieniowego.						
Metody dydaktyczne	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków						
Środki dydaktyczne	Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. (K_W09)						Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk
	Zna i rozumie psychologiczne aspekty komunikowania się z pacjentami hospitalizowanymi w oddziałach szpitali. (K_W16)						
	Zna i rozumie struktury organizacyjne ochrony zdrowia w Polsce, w tym profilaktykę realizowaną w szpitalach publicznych. (K_W18)						
Umiejętności	Student potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów poradni dietetycznej lub hospitalizowanych w szpitalu. (K_U05)						
	Student potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w poradni dietetycznej lub szpitalu: ocenia stan zdrowia oraz stan odżywienia pacjentów, organizuje żywienie na terenie jednostki. (K_U10)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów do komunikowania się z pacjentem oraz zespołem interdyscyplinarnym. (K_K02)						
	Jest gotów do dalszego poszerzania swojej wiedzy oraz umiejętności. (K_K03)						
Treści programowe						Liczba godzin	
Praktyka zawodowa						Studia	Studia

	stacjonarne	niestacjonarne
Struktura organizacyjna szpitala lub poradni dietetycznej.	150	150
Metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta.		
Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów.		
Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego oraz ocena stanu odżywienia		
Uczestnictwo w wizytach lekarskich oraz innych aktywnościach zespołu leczącego.		
Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.		
Współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.		
Udział w szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi.		
Planowanie żywienia zbiorowego i indywidualnego.		
Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.		
Razem	150	150

Formy i warunki zaliczenia

Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Praktyka w poradni chorób metabolicznych					
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Praktyka zawodowa					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		Zakład pracy					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150				150		
ECTS	6				6		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150				150		
ECTS	6				6		
Wymagania wstępne		Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu chorób, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, edukacji żywieniowej.					
Cel kształcenia		Kształtowanie i doskonalenie umiejętności planowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami metabolicznymi oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród pacjentów poradni.					
Metody dydaktyczne		Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków					
Środki dydaktyczne		Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student posiada wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów. (K W09)						Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk
	Zna różne style komunikacji oraz potrafi zidentyfikować bariery w komunikowaniu się z różnymi osobami w tym z pacjentami. (K W16)						
Umiejętności	Student posiada umiejętność oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta oraz przeprowadzania podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) a także zaplanowania postępowania dietetycznego. (K U05), (K U08)						
	Student posiada umiejętność zaplanowania tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych wraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej. (K U13)						
	Student posiada umiejętność przeprowadzania edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni. (K U03)						
Kompetencje społeczne	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji (K K03)						
	Jest gotów do poszanowania wszelkich praw pacjentów, w tym przede wszystkim poszanowania tajemnicy zawodowej. (K K05)						
Treści programowe						Liczba godzin	

Praktyka zawodowa	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminem placówki.	150	150
Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego u chorych kierowanych do poradni.		
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta. Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych (masa ciała, wzrost, BMI) w celu zaplanowania postępowania dietetycznego.		
Przeprowadzanie wywiadu chorobowego i zapoznanie się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby, w celu opracowania diety dostosowanej do zaburzeń wywołanych chorobą.		
Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu z doбором odpowiednich produktów spożywczych oraz z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej.		
Przeprowadzanie edukacji żywieniowej dotyczącej profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych wśród pacjentów kierowanych do poradni.		
Razem	150	150

Formy i warunki zaliczenia

Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.

2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Praktyka zawodowa						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	Zakład pracy						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób.						
Cel kształcenia	Utrwalenie wiedzy i doskonalenie nabytych umiejętności koniecznych do samodzielnego rozpoznawania, rozwiązywania i dokumentowania problemów żywieniowych oraz dokonywania samooceny podejmowanych działań wobec dziecka						
Metody dydaktyczne	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków						
Środki dydaktyczne	Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna organizację, dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej. (K_W07)						Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk
	Rozumie jak ważny jest prawidłowy sposób komunikacji z pacjentem, dostrzega możliwe bariery w komunikowaniu i zna sposoby ich rozwiązywania. (K_W16)						
	Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia oraz sposobu przeprowadzania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia dzieci. (K_W12)						
Umiejętności	Potrafi dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych dzieci oraz w ich leczeniu. (K_U14)						
	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka: ocenia stan zdrowia oraz stan odżywienia pacjentów, organizuje żywienie na terenie jednostki. (K_U10)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów w sposób subtelny i otwarty komunikować się z pacjentami i personelem w miejscu pracy. (K_K02)						
	Jest gotów do ciągłego doskonalenia swojej wiedzy i umiejętności w zawodzie dietetyka. (K_K03)						

	Szanuje prawa pacjenta. (K_K05)				
	Jest gotów do dbania o miejsce pracy oraz zachowywania szczególnej ostrożności uwzględniając zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w miejscu pracy. (K_K06)				
Treści programowe			Liczba godzin		
Praktyka zawodowa			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania kuchni w placówce wychowawczej procedury i standardy postępowania. Rola dietetyka w zespole, przestrzeganie norm i zasad obowiązujących w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z personelem, podopiecznymi i ich bliskimi			100	100	
Zbieranie danych na temat nawyków żywieniowych rodziny, świadomości rozkładu posiłków, doboru składników odżywczych.					
Projektowanie i wdrażanie posiłków dla dzieci. Projektowanie jadłospisu dekadowego. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.					
Projektowanie i przeprowadzanie edukacji żywieniowej wśród dzieci na temat racjonalnego sposobu żywienia. Edukacja wśród prawnych opiekunów dziecka w zakresie prawidłowego zaspakajania potrzeby odżywiania u dzieci.					
Razem			100	100	
Formy i warunki zaliczenia					
Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych

					zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--	--	--	--

Literatura podstawowa

1. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017.
2. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
3. Książek J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.
2. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.
4. Jeszka J.: Algorytmy żywienia dzieci. Urban&Partner. Wrocław 2013.
5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2012.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot		Praktyka w domu pomocy społecznej					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Praktyka zawodowa					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		Zakład pracy					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100				100		
ECTS	4				4		
Wymagania wstępne		Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, edukacja żywieniowa.					
Cel kształcenia		Kształtowanie i doskonalenie umiejętności samodzielnej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia ludzi dorosłych, planowania i prowadzenia edukacji zdrowotnej, bilansowania jadłospisów całodobowych.					
Metody dydaktyczne		Opis, objaśnienie i wyjaśnienie, instruktaż, pokaz, dyskusja dydaktyczna. metoda przypadków					
Środki dydaktyczne		Wyposażenie i dokumentacja w miejscu odbywania praktyki					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna struktury organizacyjnej placówki, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz metod oceny stanu odżywienia pacjentów. (K_W09)				Dziennik Praktyki Zawodowej/ opinia opiekuna praktyk	
		Rozumie jak ważny jest prawidłowy sposób komunikacji interpersonalnej, dostrzega możliwe bariery w komunikowaniu i zna sposoby ich rozwiązywania. (K_W16)					
		Zna i rozumie sposób organizacji ochrony zdrowia w Polsce, w tym związanej z ochroną zdrowia w domu pomocy społecznej. (K_W18)					
Umiejętności		Potrafi zaplanować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów hospitalizowanych w oddziale. (K_U05)					
		Student potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka. (K_U10)					
Kompetencje społeczne		Jest gotów przestrzegać zasad taktowanego zachowania się w kontaktach interpersonalnych. (K_K02)					
		Jest gotów do ciągłego szkolenia się i rozwijania swoich kompetencji. (K_K03)					
		Jest gotów do poszanowania praw pacjenta i zachowania tajemnicy zawodowej. (K_K05)					

	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii w miejscu pracy. (K_K06)					
Treści programowe					Liczba godzin	
Praktyka zawodowa					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Poznanie topografii placówki. Zapoznanie z podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce. Rola dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Udział dietetyka w zapobieganiu zakażeniom. Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami.					100	100
Dokumentacja działu żywienia Planowanie zaopatrzenia Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy), którzy wymagają karmienia przez drugą osobę.						
Prowadzenie oceny stanu odżywienia pensjonariuszy (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta) Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS. Układanie tygodniowego jadłospisu z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla osoby w starszym wieku. Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych pensjonariuszy.						
Razem					100	100
Formy i warunki zaliczenia						
Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy dokonywana jest na podstawie prowadzonego Dziennika Praktyki Zawodowej oraz opinii zakładowego opiekuna praktyk.						
Kryteria oceny						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa	

					potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--	--	--	--------------------------------------

Literatura podstawowa

1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.
2. Contento I.R: Edukacja żywieniowa. PWN, Warszawa 2018

Literatura uzupełniająca

1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.