|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.1 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka w domu opieki społecznej |
| Punkty ECTS | 3 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | Mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyka zawodowa** | **70** | **1/2** | **3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki opiekuńczej. Zapoznanie się organizacją żywienia w placówce.  C2 - Zapoznanie z zasadami postępowania z pacjentem obowiązującymi w domu opieki.  C3 - Zapoznanie się z działaniami profilaktycznymi i edukacyjnymi z zakresu zasad prawidłowego żywienia i konsekwencji niezbilansowania jadłospisu. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania kuchni DPS.  Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw | K\_U14  K\_U27 |
| U\_02 | Potrafi zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów Potrafi prowadzić dokumentację pacjenta w zakresie żywienia | K\_U30  K\_U14 |
| U\_03 | Potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań. Potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobierać odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej dostosowane do rodzaju i stanu zdrowia pacjenta | K\_U01  K\_U04  K\_U25 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii | K\_K03 |
| K\_02 | Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa. | K\_K04 |
| K\_03 | Jest gotów do udzielania informacji dotyczącej stosowanej diety i jej możliwych następstw oraz do niesienia pomocy. | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć**(zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Poznanie systemu organizacyjnego i zasad funkcjonowania placówek opieki społecznej oraz prowadzenia dokumentacji związanej z pensjonariuszami; zna zadania zespołu opiekuńczo-leczniczego w szczególności rolę i zadania dietetyka w placówce | 10 | - |
| P2 | Udział przy wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów przebywających w placówce | 35 | - |
| P3 | Pomoc w zakresie oceny stanu odżywienia – planowania żywienia podopiecznych, układania jadłospisów dla osób starszych, organizowania zaopatrzenia w artykuły spożywcze, prowadzenia analiz kosztów żywienia oraz prowadzenia edukacji żywieniowej wśród mieszkańców domu pomocy społeczne | 25 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktyk** | **70** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne(wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyka zawodowa | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla miejsca odbywania praktyk |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| **Praktyka zawodowa** | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się  Efekty **K\_U01, K\_U04, K\_U14, K\_U25, K\_U27, K\_U30**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  Podstawą uzyskania zaliczenia jest wywiązanie się studenta z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy. Ocena pracy praktykanta: dst -65% prawidłowo wykonanych zadań, db – 85% prawidłowo wykonanych zadań, bdb – 95 -100% prawidłowo wykonanych zadań.  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K03, K\_K04, K\_K05** (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **70** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **80** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **3** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 20061. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004 |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.2 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka z technologii potraw |
| Punkty ECTS | 3 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 1 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyka zawodowa** | **70** | **1/2** | **3** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego. W ramach praktyki student nabywa umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego odżywiania.  C2 - zapoznaje się z funkcjonalnością pomieszczeń, wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami przechowywania surowców oraz organizacją pracy w kuchni.  C3 - przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP) |

**5. Efekty uczenia siędla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, w tym organizacji pracy kuchni, funkcjonalności pomieszczeń, lokalizacji poszczególnych stanowisk, wyposażenia w sprzęt. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). | K\_U26  K\_U29 |
| U\_02 | Potrafi przestrzegać zasad przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać ich oceny przydatności do spożycia. Potrafi dokonać właściwego doboru surowców do sporządzania potraw oraz właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności. Potrafi przeprowadzić prawidłową obróbkę wstępną surowców oraz cieplną w technologii potraw. Potrafi przygotować, porcjować i stosować zasady estetyki podawania potraw. | K\_U11  K\_U14  K\_U29 |
| U\_03 | Potrafi planować i organizować pracę w zawodzie dietetyka w różnych instytucjach w sposób bezpieczny i odpowiedzialny z uwzględnieniem założeń zasad BHP i ergonomii | K\_U26  K\_U27 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii | K\_K03 |
| K\_03 | Jest gotów do samodzielnego wykonywania powierzonych mu zadań, właściwej organizacji pracy własnej i do brania za nią odpowiedzialności. Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie. | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć**(zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyk** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Zapoznanie z strukturą przestrzenną i funkcjonalną oraz wyposażeniem technicznym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym. Zapoznanie z wymogami dotyczącymi warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych oraz doboru surowców do sporządzania potraw, właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności. | 20 | - |
| P2 | Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). | 10 | - |
| P3 | wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | 40 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktyk** | **70** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne(wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyki zawodowe | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1.Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Praktyki zawodowe | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2.Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się(wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | X | X |
| U\_02 | X | X |
| U\_03 | X | X |
| K\_01 | X | x |
| K\_02 | X | X |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U11, K\_U14,K\_U26, K\_U27, K\_U29\_U144 praktyczne 2-3-4-5 5 EU5,**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K01, K\_K03,**  (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **70** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **80** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **3** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 20061 |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.3 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Wstępna praktyka w szpitalu |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | Mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyka zawodowa** | **105** | **2/3** | **4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala. Zapoznanie się organizacją żywienia w szpitalu.  C2 - zapoznanie z zasadami postępowania z pacjentem obowiązującymi w szpitalu.  C3 - zapoznanie się z metodami oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego. oraz zasadami opracowywania diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, wyposażenia technicznego bloku żywieniowego oraz organizacji żywienia zbiorowego w danej instytucji. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. | K\_U27  K\_U29 |
| U\_02 | Potrafi zastosować metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym~~.~~ Potrafi stosować zalecenia i normy żywieniowe wobec pacjentów z różnymi schorzeniami. Potrafi stosować zasady opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego. Uczestniczy w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz w ich edukacji żywieniowej, pomaga w przygotowywaniu posiłków | K\_U10  K\_U14  K\_U17  K\_U18 |
| U\_03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne. | K\_U30 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii | K\_K03 |
| K\_02 | Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa. | K\_K04 |
| K\_03 | Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, zapoznanie się z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność w tym z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością oraz z metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym. | 15 | - |
| P2 | Udział przy przygotowaniu, porcjowaniu, wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów hospitalizowanych w wybranym oddziale szpitalnym/w szpitalu. | 45 | - |
| P3 | Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych (jednostek chorobowych), udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne). Udział w planowaniu jadłospisów. | 45 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktyk** | **105** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyka zawodowa | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla jednostki w której realizowana jest praktyka zawodowa |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Praktyki zawodowe | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U2,**  **K\_U29,** **K\_U10, K\_U17, K\_U14, K\_U18, K\_K30**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K03, K\_K04, K\_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **105** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| **suma godzin:** | **105** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.4 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | Mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyka zawodowa** | **105** | **2/3** | **4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni.  C2 zapoznaje się z diagnostyką i zasadami żywienia osób ze schorzeniami przewodu pokarmowego i/lub chorobami metabolicznymi.  C3 dokonuje oceny sposobu żywienia pacjentów, współuczestniczy w poradnictwie dietetycznym oraz nabywa praktycznych umiejętności w zakresie doboru składników żywnościowych i układania jadłospisów dla pacjentów cierpiących na te choroby**.** |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania poradni dietetycznej. Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadzać pomiary antropometryczne, wywiad żywieniowy i interpretować uzyskane wyniki. | K\_U09  K\_U27 |
| U\_02 | Potrafi zaplanować żywienie i ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej. Potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki stanu zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia. | K\_U08  K\_U18 |
| U\_03 | Potrafi efektywnie komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań. | K\_U25 |
| U\_04 | Potrafi wskazać wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz planować i wdrażać żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | K\_U05 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do organizowania pracy zespołu, współdziałania i twórczej pracy w grupie. Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji | K\_K01  K\_K06 |
| K\_02 | Jest gotów do rozumienia i respektowania potrzeb społecznych w zakresie żywności i żywienia oraz określania priorytetów racjonalnego żywienia | K\_K04 |
| K\_03 | Jest gotów do nawiązania właściwych relacji z pacjentem, taktownego i skutecznego sugerowania potrzeby leczenia i zmiany nawyków żywieniowych | K\_K05 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, przestrzega zasady BHP i ergonomii, prowadzeniem dokumentacji w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych; poznaje zakres obowiązków i zadań dietetyka; zasady i znaczenie prowadzenia edukacji żywieniowej w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw żywieniowych. | 25 | - |
| P2 | Przeprowadza wywiad żywieniowy, interpretuje wyniki badań laboratoryjnych oraz indywidualnych zaleceń lekarskich, planuje diety i układa jadłospisy w wybranych chorobach układu pokarmowego i chorobach metabolicznych, prowadzi edukację żywieniową dla osób chorych, obsługuje podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadza pomiary antropometryczne, pracuje w zespole. | 80 | - |
|  | **Razem liczba godzin** | **105** |  |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyka zawodowa | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Praktyki zawodowe | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| U\_04 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U08,**  **K\_U09,** **K\_U18, K\_U25, K\_U29,**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K01, K\_K04, K\_K05, K\_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **105** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| **suma godzin:** | **105** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006**.** |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**.   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.5 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca) |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 2 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | Mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyka zawodowa** | **105** | **2/4** | **4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków. |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 Zapoznanie studenta z zasadami żywienia niemowląt i małych dzieci, w tym z funkcjonowaniem kuchni mlecznej. W ramach praktyk student uczestniczy w wizytach lekarskich, przygotowaniu posiłków przeznaczonych dla małych dzieci i niemowląt.  C2 Nabywa umiejętności planowania jadłospisów na podstawie zaleceń lekarskich oraz diet w wybranych jednostkach chorobowych (np. alergie czy nietolerancje pokarmowe).  C3 Prowadzi edukację żywieniową pacjentów i ich rodziców. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, w tym organizacji pracy kuchni, oraz potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi przygotować, porcjować i rozdzielać mieszanki mleczne dla niemowląt, zupy mleczne dla dzieci. Potrafi zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw w ramach różnych rodzajów diet szpitalnych. | K\_26  K\_27  K\_09 |
| U\_02 | Potrafi przeprowadzić podstawowe badania antropometryczne oraz ocenić stan u odżywienia dzieci podczas pobytu w instytucji. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy zarówno z dzieckiem, jak i jego opiekunem prawnym oraz wykorzystać zdobyte informacje do zaplanowania właściwego postępowania dietetycznego; potrafi zaplanować żywienie a także ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej. | K\_U09  K\_U18 |
| U\_03 | Potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobierać odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej. Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne | K\_U01  K\_U27  K\_U30  K\_U04 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii | K\_K03 |
| K\_02 | Jest gotów do organizowania oraz propagowania działań sprzyjających zdrowiu psychicznemu i fizycznemu poprzez wychowanie i edukację. W odpowiednich sytuacjach potrafi skłonić pacjenta do specjalistycznych konsultacji. | K\_K02 |
| K\_03 | Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa. | K\_K04 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej, poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, wyposażenie techniczne kuchni, produkcja posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych; udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych dzieci, pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy; | 35 | - |
| P2 | uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich; realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia, ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego; uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci, przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów; prowadzenie edukacji żywieniowej z pacjentem lub jego opiekunem, potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie. | 70 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktyk** | **105** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyka zawodowa | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla miejsca odbywania praktyki zawodowej |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| **Praktyki zawodowe** | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U01,**  **K\_U09,** **K\_U18, K\_U26, K\_U27, K\_U30**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K02, K\_K03, K\_K04** (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **105** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| **suma godzin:** | **105** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna**   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.6 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu |
| Punkty ECTS | 6 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyki zawodowe** | **140** | **3/5** | **6** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 – poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni i działu żywienia w szpitalu.  C2- uczestniczy w planowaniu żywienia zbiorowego oraz przygotowywaniu indywidualnych planów dietetycznych dla pacjentów w różnych jednostkach chorobowych.  C3- przeprowadza wywiad żywieniowy oraz wykonuje pomiary składu ciała pacjentów. Współuczestniczy w poradnictwie dietetycznym. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do zasad funkcjonowania poradni dietetycznej. Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadzać pomiary antropometryczne. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy. Potrafi założyć i prowadzić papierową i elektroniczną dokumentację pacjenta | K\_U09  K\_U30 |
| U\_02 | Potrafi rozpoznać wtórne i pierwotne zaburzenia endokrynologiczne występujące w otyłości i zaplanować oraz wdrożyć zalecenia odpowiedniego żywienia. Potrafi określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta i przygotować odpowiednie zlecenia dotyczące diety i aktywności fizycznej. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i rozpoznawać problemy zdrowotne pacjentów, oraz proponować działania diagnostyczne w tym zakresie | K\_U05  K\_U18  K\_U19 |
| U\_03 | Potrafi zaplanować żywienie i ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej. Potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki stanu zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia. Potrafi, w oparciu o wywiad żywieniowy, dokonać oceny sposobu żywienia oraz zaproponować odpowiedni plan żywieniowy dla osób zdrowych, dzieci, młodzieży, osób starszych, kobiet w ciąży i karmiących Potrafi efektywnie komunikować się z pacjentem, wyjaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie, zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań. | K\_U08  K\_U16  K\_U18 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do rozumienia i respektowania potrzeb społecznych w zakresie żywności i żywienia oraz określania priorytetów racjonalnego żywienia | K\_K04 |
| K\_02 | Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej oraz świadomość troski o zdrowie pacjentów. | K\_K07 |
| K\_03 | Jest gotów do organizowania oraz propagowania działań sprzyjających zdrowiu psychicznemu i fizycznemu poprzez wychowanie i edukację zdrowotną. W odpowiednich sytuacji potrafi skłonić pacjenta do specjalistycznych konsultacji. | K\_K02 |
| K\_04 | Jest gotów do aktywnej i kreatywnej postawy  Jest gotów do ciągłego dokształcania się i doskonalenia umiejętności zawodowych | K\_K06 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, przestrzega zasady BHP i ergonomii, prowadzeniem dokumentacji w poradni dietetycznej poznaje zakres obowiązków i zadań dietetyka; | 10 | - |
| P2 | Przeprowadza prowadzenia edukację żywieniową w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw żywieniowych pacjenta | 30 | - |
| P3 | Przeprowadza wywiad żywieniowy, interpretuje wyniki badań laboratoryjnych oraz indywidualnych zaleceń lekarskich, obsługuje podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała, przeprowadza pomiary antropometryczne, pracuje w zespole | 50 | - |
| P4 | Dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania antropometryczne (osoba niedożywiona, prawidłowo odżywiona, nadwagą, otyłością) . Dokonuje oceny sposobu żywienia w oparciu o przeprowadzone wywiady i przyjęte kryteria oceny. Układa tygodniową dietę uwzględniającą -zapotrzebowanie na składniki odżywcze i energię z uwzględnieniem podstawowych problemów dotyczących zdrowia i chorób współistniejących  Przestrzega zasad etyki w kontakcie z klientem/pacjentem | 50 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktycznych** | **140** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyki zawodowe | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla jednostki prowadzącej praktyki zawodowe |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Praktyki zawodowe | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |
| K\_04 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U05,**  **K\_U08,** **K\_U09, K\_U16, K\_U18, K\_U19, K\_U30**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K02, K\_K04, K\_K06, K\_K07,**  (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **140** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| zapoznanie z literaturą | 10 | - |
| **suma godzin:** | **150** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **6** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2007. 2. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wydział** | Nauk o Zdrowiu | |
| **Kierunek** | Dietetyka | |
| **Poziom studiów** | pierwszego stopnia | |
| **Forma studiów** | stacjonarna | |
| **Profil studiów** | praktyczny | |
| **Pozycja w planie studiów (lub kod przedmiotu)** | | | D.7 |

**KARTA ZAJĘĆ**

**1. Informacje ogólne**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zajęć | Praktyka w szpitalu dla dorosłych |
| Punkty ECTS | 4 |
| Rodzaj zajęć | obowiązkowe |
| Moduł/specjalizacja | Praktyki |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | Język polski |
| Rok studiów | 3 |
| Imię i nazwisko koordynatora zajęć oraz osób prowadzących zajęcia | mgr Beata Podbereska |

**2. Formy dydaktyczne prowadzenia zajęć i liczba godzin w semestrze**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Rok studiów/semestr** | **Punkty ECTS** (zgodnie z programem studiów) |
| **Praktyki zawodowe** | **105** | **3/5** | **4** |

**3. Wymagania wstępne, z uwzględnieniem sekwencyjności zajęć**

|  |
| --- |
| Znajomość zasad higieny i bezpieczeństwa ; psychologii ogólnej oraz zachowań żywieniowych; wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka chorego i zdrowego oraz technologii przygotowywania posiłków |

**4. Cele kształcenia**

|  |
| --- |
| C1 - zapoznanie się ze strukturą organizacyjną szpitala oraz miejscem pionu żywienia, rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz współpracą dietetyka z zespołem diagnostyczno- terapeutycznym.  C2 - poznaje rodzaje diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza oraz dokumentację pacjenta.  C3 - uczestniczenie w wizytach lekarskich, wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomaga w karmieniu chorych. |

**5. Efekty uczenia się dla zajęć wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu uczenia się** | **Opis efektu uczenia się** | **Odniesienie do efektu kierunkowego** |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| U\_01 | Potrafi dostosować się do struktur organizacyjnych i specyfiki działalności placówki, wyposażenia technicznego bloku żywieniowego oraz organizacji żywienia zbiorowego w danej instytucji. Potrafi dostosować się do zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno – higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi (GHP/GMP oraz HACCP). Potrafi przestrzegać zasady BHP i ergonomii. | K\_U26  K\_U27  K\_U29 |
| U\_02 | Potrafi zastosować metody oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziale szpitalnym. Potrafi stosować zalecenia i normy żywieniowe wobec pacjentów z różnymi schorzeniami. Potrafi stosować zasady opracowywania diet dla pacjentów oddziału szpitalnego – ustalać leczenie dietetyczne dla chorych hospitalizowanych. Posiada umiejętność dostosowania diety do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością. Uczestniczy w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów oraz w ich edukacji żywieniowej | K\_U02  K\_U10  K\_U14  K\_U17  K\_U18 |
| U\_03 | Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne. | K\_U30 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K\_01 | Jest gotów do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizacji miejsca pracy zgodnie z zasadami ergonomii | K\_K03 |
| K\_02 | Jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i respektując jego prawa. Jest gotów do nawiązania właściwych relacji z pacjentem, taktownego i skutecznego sugerowania potrzeby leczenia i zmiany nawyków żywieniowych. | K\_K04  K\_K02 |
| K\_03 | Jest gotów do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji | K\_K06 |
| K\_04 | Jest gotów do samodzielnego wykonywania powierzonych mu zadań, właściwej organizacji pracy własnej i do brania za nią odpowiedzialności. Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie | K\_K01 |

**6. Treści programowe oraz liczba godzin na poszczególnych formach zajęć** (zgodnie z programem studiów):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Treści praktyki** | **Liczba godzin na studiach** | |
| **stacjonarnych** | **niestacjonarnych** |
| P1 | Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania szpitala, zapoznanie się z elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność w tym z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością oraz z metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym. | 15 | - |
| P2 | Udział przy wydawaniu posiłków, pomoc w wykonywaniu opieki nad chorym-karmienie pacjentów, uczestniczenie w wizytach przy łóżku pacjenta oraz innych formach aktywności personelu leczącego i pielęgniarskiego, zapoznanie się z metodami oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia pacjentów hospitalizowanych w wybranym oddziale szpitalnym/w szpitalu. | 45 | - |
| P3 | Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych (jednostek chorobowych), udział w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych oraz dla chorych po hospitalizacji (diety indywidualne). Udział w planowaniu jadłospisów, opracowaniu list i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów | 45 | - |
|  | **Razem liczba godzin praktyk** | **105** | **-** |

**7. Metody oraz środki dydaktyczne wykorzystywane w ramach poszczególnych form zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody dydaktyczne (wybór z listy)** | **Środki dydaktyczne** |
| Praktyki zawodowe | Metoda praktyczna M5 | Właściwe dla dane jednostki realizującej praktyki |

**8. Sposoby (metody) weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta**

**8.1. Sposoby (metody) oceniania osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych formach zajęć**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Ocena formująca (F)**  **–** wskazuje studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy lub stosowania określonych metod i narzędzi, stymulujące do doskonalenia efektów pracy **(wybór z listy)** | **Ocena podsumowująca (P) –** podsumowuje osiągnięte efekty uczenia się **(wybór z listy)** |
| Praktyki zawodowe | F6- obserwacja praktykanta, arkusz przebiegu praktyki | P6- dokumentacja praktyki |

**8.2. Sposoby (metody) weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się (wstawić „x”)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol efektu** | Praktyka | |
| F6 | P6 |
| U\_01 | x | x |
| U\_02 | x | x |
| U\_03 | x | x |
| K\_01 | x | x |
| K\_02 | x | x |
| K\_03 | x | x |
| K\_04 | x | x |

# 9. Opis sposobu ustalania oceny końcowej (zasady i kryteria przyznawania oceny, a także sposób obliczania oceny w przypadku zajęć, w skład których wchodzi więcej niż jedna forma prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem wszystkich form prowadzenia zajęć oraz wszystkich terminów egzaminów i zaliczeń, w tym także poprawkowych):

|  |
| --- |
| Podsumowujące metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia  Efekty **K\_U2,**  **K\_U04, K\_U05, K\_U08, K\_U10,** **K\_U14, K\_U17, K\_U18, K\_U25, K\_U26, K\_U27, K\_U29, K\_K30**  (umiejętności) oceniane są metodą:  •           Realizacji zleconego zadania  •           Kryterium uzyskania oceny pozytywne: prawidłowy przebieg praktyki, dokumentacja praktyki  Efekty **K\_K01**, **K\_K02,** **K\_K03, K\_K04, K\_K06** (kompetencje) oceniane są metodą:  •           Przedłużonej obserwacji przez opiekuna/nauczyciela prowadzącego |

10. Forma zaliczenia zajęć

|  |
| --- |
| Zaliczenie z oceną |

11. Obciążenie pracą studenta (sposób wyznaczenia punktów ECTS):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności studenta** | **Liczba godzin** | |
| **na studiach stacjonarnych** | **na studiach niestacjonarnych** |
| **Godziny kontaktowe studenta (w ramach zajęć):** | | | |
| liczba godzin pracy studenta z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **105** | **-** |
| **Praca własna studenta (indywidualna praca studenta związana z zajęciami):** | | | |
| **suma godzin:** | **105** | **-** |
| **liczba pkt ECTS przypisana do zajęć:** (1 pkt ECTS odpowiada od 25 do 30 godzin aktywności studenta) | **4** | **-** |

12. Literatura zajęć

|  |
| --- |
| **Literatura obowiązkowa:**   1. Ciborowski A. , Ciborowska H., Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka, , PZWL, wyd. 5 Warszawa 2021. 2. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 3. Ziemlański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2001. 4. Mitek M., Słowiński M. (red) Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006. |
| **Literatura zalecana / fakultatywna:**   1. Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. |

13. Informacje dodatkowe

|  |  |
| --- | --- |
| imię i nazwisko sporządzającego | dr Joanna Kuriańska-Wołoszyn |
| data sporządzenia / aktualizacji | 31.01.2024 |
| dane kontaktowe (e-mail) | majswoloszyn@onet.eu |
| podpis |  |