

KARTA MODUŁU 2025/2026

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Praktyka w poradni gastroenterologicznej					
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	3	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	3	-	-	-	-	-	100
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie żywienia człowieka, dietetyki klinicznej szczególnie w chorobach układu pokarmowego oraz zaburzeniach metabolicznych. Podstawowe informacje i umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania poradni gastroenterologicznej							
Cel 2: Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w poradni gastroenterologicznej.							
Cel 3: Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego oraz w zaburzeniach metabolicznych.							
Cel 4: Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z pracą w poradni gastroenterologicznej.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:							
1	Wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni gastroenterologicznej.						K1D_W14 K1D_W16 K1D_W17 K1D_W22 K1D_W24
2	Zna podstawowe metody w pracy poradni gastroenterologicznej, zna zasady kwalifikacji pacjentów do badań gastroenterologicznych.						K1D_W16 K1D_W22
3	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.						K1D_W17 K1D_W16 K1D_W18 K1D_W21
4	Zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych.						K1D_W22 K1D_W23
5	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.						K1D_W23 K1D_W24
umiejętności:							
1	Rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekana praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię.						K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15
2	Potrafi prowadzić wybraną dokumentację pacjentów.						K1D_U03 K1D_U11

3	Potrafi komunikować się z pacjentem i prowadzić edukację żywieniową w zakresie chorób przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia pacjenta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne.	K1D_U09 K1D_U10 K1D_U11
4	Umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb – wynikających z choroby przewodu pokarmowego lub zaburzeń metabolicznych.	K1D_U11 K1D_U26
5	Umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką.	K1D_U05 K1D_U25
kompetencji społecznych:		
1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
2	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
3	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K04 K1D_K09
4	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K04
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Praktyka zawodowa		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.	10
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania, metodami pracy oraz elementami jawnej dokumentacji pacjentów regulującej działalność poradni. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów.	10
Praktyka zawodowa 3	Poszerzenie wiedzy z zakresu zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego włączając profilaktykę.	10
Praktyka zawodowa 4	Obserwacja i uczestnictwo w konsultacjach/edukacjach żywieniowych – przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analiza podstawowych wyników badań biochemicznych.	15
Praktyka zawodowa 5	Zapoznanie się z zasadami obsługi dostępnego sprzętu do pomiarów antropometrycznych. Obserwacja, dokonanie pomiarów. Wprowadzenie danych do formularza (forma papierów/elektroniczna).	10
Praktyka zawodowa 6	Interpretacja parametrów antropometrycznych pacjenta. Analiza sposobu odżywiania pacjenta i identyfikacja popełnianych błędów żywieniowych.	15
Praktyka zawodowa 7	Obserwacja obsługi programów komputerowych wykorzystywanych do prowadzenia ewidencji.	10
Praktyka zawodowa 8	Opracowywanie jadłospisów indywidualnych na polecenie opiekuna praktyk.	15
Praktyka zawodowa 9	Analiza strony internetowej/innych informacji dotyczących funkcjonowania poradni.	5
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk - dyskusja - studium przypadku - obserwacja 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - sprzęt do praktycznej nauki zawodu - programy komputerowe używane w placówce		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia modułu: - zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej - samoocena - karta przebiegu praktyki zawodowej		

3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się: • średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w poradni na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni.	
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA	
Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	-
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	3
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021 2. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010 3. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021	
Literatura uzupełniająca: 1. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa 2023 2. Włodarek D.: Dietetoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa 2022	

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)