

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Praktyka w poradni gastroenterologicznej</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	3	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	5	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	-	-	-	-	-	75
<b>Forma zaliczenia:</b>	<b>Zaliczenie na ocenę</b>						
<b>Wymagania wstępne:</b>	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							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p>Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania poradni gastroenterologicznej</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studenta ze specyfiką pracy w poradni gastroenterologicznej.</p> <p>Cel 3: Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie poradnictwa dietetycznego w schorzeniach przewodu pokarmowego oraz w zaburzeniach metabolicznych.</p> <p>Cel 3: Konfrontacja wiedzy teoretycznej studenta z pracą w poradni.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Student wie, jakie są zasady funkcjonowania poradni gastroenterologicznej.					K1D_W14 K1D_W16 K1D_W17 K1D_W22 K1D_W24	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Student zna podstawowe metody w pracy poradni gastroenterologicznej, zna zasady kwalifikacji pacjentów do badań gastroenterologicznych.					K1D_W16 K1D_W22	Aktywność Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
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	Aktywność Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	Student zna i potrafi scharakteryzować założenia edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób przewodu pokarmowego i zaburzeń metabolicznych.					K1D_W22 K1D_W23	Aktywność Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę

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	Aktywność Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
<b>umiejętności:</b>			
1	Student rozumie i potrafi wykonać określone przez opiekana praktyki zadania - uczestniczy aktywnie w zadaniach realizowanych przez poradnię.	K1D_U11 K1D_U14 K1D_U15	Aktywność Obserwacja
2	Student potrafi prowadzić wybraną dokumentację pacjentów.	K1D_U03 K1D_U11	Aktywność Obserwacja
3	Student potrafi komunikować się z pacjentem i prowadzić edukację żywieniową w zakresie chorób przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych. Student potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia pacjenta – zna zasady badań antropometrycznych oraz interpretuje wybrane wyniki laboratoryjne.	K1D_U09 K1D_U10 K1D_U11	Aktywność Obserwacja
4	Student umie określić i zaplanować leczenie żywieniowe oraz dobrać dietę - jadłospis do indywidualnych potrzeb – wynikających z choroby przewodu pokarmowego lub zaburzeń metabolicznych.	K1D_U12 K1D_U26	Aktywność Obserwacja
5	Student umie powiązać dotychczas poznane zagadnienia teoretyczne z praktyką.	K1D_U05 K1D_U25	Aktywność Obserwacja
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja zachowań
2	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05	Obserwacja zachowań
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	Obserwacja zachowań
4	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	K1D_K04	Obserwacja zachowań
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Praktyki zawodowe</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Praktyki zawodowe 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni. Zapoznanie z zasadami BHP i regulaminem pracy obowiązującym w placówce.	5	
Praktyki zawodowe 2	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania, metodami pracy oraz elementami jawnej dokumentacji pacjentów regulującej działalność poradni. Poznanie zasad przyjmowania pacjentów.	10	
Praktyki zawodowe 3	Poszerzenie wiedzy z zakresu zasad żywienia w różnych chorobach przewodu pokarmowego włączając profilaktykę.	10	
Praktyki zawodowe 4	Obserwacja i uczestnictwo w konsultacjach/edukacjach żywieniowych – przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, analiza podstawowych wyników badań biochemicznych.	15	
Praktyki zawodowe 6	Zapoznanie się z zasadami obsługi dostępnego sprzętu do pomiarów antropometrycznych. Obserwacja, dokonanie pomiarów. Wprowadzenie danych do formularza (forma papierów/elektroniczna).	5	
Praktyki zawodowe 7	Interpretacja parametrów antropometrycznych pacjenta. Analiza sposobu odżywiania pacjenta i identyfikacja popełnianych błędów żywieniowych.	10	
Praktyki zawodowe 8	Obserwacja obsługi programów komputerowych wykorzystywanych do prowadzenie ewidencji.	5	
Praktyki zawodowe 7	Opracowywanie jadłospisów indywidualnych na polecenie opiekuna praktyk.	10	
Praktyki zawodowe 8	Analiza strony internetowej/innych informacji dotyczących funkcjonowania poradni.	5	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk</li> <li>• Dyskusja;</li> <li>• Studium przypadku</li> <li>• Obserwacja</li> </ul>			
<b>VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU</b>			

**Forma zaliczenia modułu.****Zaliczenie na ocenę****Kryteria oceny formującej\*\*\*:**

- 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.

**Kryteria oceny podsumowującej\*\*\***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny

z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego.

Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści

programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca\*\*\*:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

## VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	-
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	75
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	<b>75</b>
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	<b>3</b>

## VIII. ZALECANA LITERATURA

### Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa, 2021.
2. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2013.
3. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010.
4. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021.
5. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2022.
6. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
7. Włodarek D.: Dietoterapia. Wyd. PZWL, Warszawa, 2014.

### Literatura uzupełniająca:

1. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2022.
2. Chevallier L., D. Gajewska, D (red): Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych.. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2010.
3. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa, 2018.

\*należy odpowiednio wypełnić

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

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny