



WYDZIAŁ NAUK
O ZDROWIU
WUM

INDYWIDUALNA KARTA ZALICZENIA WAKACYJNYCH I ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK STUDENCKICH

STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA
CYKL KSZTAŁCENIA 2023 - 2026

IMIĘ I NAZWISKO.....

NUMER INDEKSU.....

GRUPA.....

Opracowanie i redakcja techniczna: mgr Jakub Krawczyk, Zakład Dietetyki Klinicznej WNoZ WUM

Zbiór efektów wiedzy, umiejętności i kompetencji został skonsultowany z:

- ☐ prof. n. med. i n. o zdr. Dorotą Szostak Węgierek (Zakład Dietetyki Klinicznej),
- ☐ dr Beatą Sińską (Zakład Żywienia Człowieka)
- ☐ dr Alicją Kucharską (Zakład Żywienia Człowieka)

oraz z osobami prowadzącymi zajęcia.

**KARTA ZALICZENIA
WAKACYJNYCH PRAKTYK
STUDENCKICH PO PIERWSZYM ROKU
STUDIÓW LICENCJACKICH**

Akceptacja praktyk opiekuna praktyk z ramienia uczelni

.....

Data i podpis

Indywidualna karta zaliczenia wakacyjnych praktyk stanowi wykaz praktycznych umiejętności nabywanych przez studenta w ramach praktyki wakacyjnej, realizowanej w zakładach opieki zdrowotnej. Formularz ten służy do oceny umiejętności, postaw zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych studenta.

Karta obejmuje zadania dla studenta, wskazówki dla opiekuna praktyk, a także kompleksową ocenę studenta z wyszczególnieniem kryteriów najistotniejszych dla oceny zawodowego przygotowania praktycznego.

Zadania i obowiązki dla studenta:

- ☐ poznanie specyfiki miejsca praktyk;
- ☐ poznanie rodzaju świadczonych usług oraz organizacji ośrodka;
- ☐ zgromadzenie danych o pacjencie niezbędnych do postawienia diagnozy – rozpoznania problemów zdrowotnych, wyznaczenie celów oraz planu działań, realizacja działań;
- ☐ przestrzeganie zasad BHP i regulaminu pracy w tym stroju obowiązującego w danej placówce
- ☐ podporządkowanie się zaleceniom wydawanym przez opiekuna praktyk.

Zalecenia dla opiekuna praktyk:

- ☐ zapoznanie studenta ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, przygotowanie studenta do aktywnego włączenia się w realizację świadczeń zdrowotnych oraz instruktaż wstępny;
- ☐ umożliwienie studentowi dostępu do danych o pacjencie, ustalenie i omówienie niezbędnych działań oraz sposobu ich realizacji;
- ☐ kontrola działań podejmowanych przez studenta oraz instruktaż bieżący, zaliczenie zajęć wg poniższych kryteriów.

PRAKTYKA WAKACYJNA WSTĘPNA W SZPITALU – 150 godzin

Praktyki można odbywać w: szpitalach klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dorosłych i dzieci

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Współpraca z dietetykiem w planowaniu i dostarczaniu posiłków/osobą odpowiedzialną za planowanie i dostarczanie posiłków	
Współpraca z działem żywienia lub inną jednostką odpowiedzialną za organizację żywienia w szpitalu	
Zapoznanie się z pracą i dokumentacją kuchni ogólnej i kuchni mlecznej	
Udział bierny w pracach zespołu lekarskiego	
Inne zadania zlecane przez opiekuna praktyk związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....
(imię i nazwisko)

WSTĘPNA PRAKTYKA W PRACOWNI TECHNOLOGII POTRAW – 150 godzin

Praktyki można odbywać w: kuchni ogólnej i mlecznej w szpitalach klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dorosłych i dzieci oraz w kuchniach przedszkolnych, w kuchniach w żłobkach, w kuchniach w domach opieki społecznej

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Przeprowadzenie obróbki wstępnej produktów spożywczych	
Przeprowadzenie obróbki technologicznej produktów spożywczych	
Ocena jakości produktów spożywczych	
Zapoznanie się z dokumentacją żywieniową i związaną z gospodarką magazynową	
Pobieranie, opisywanie i zabezpieczenia próbek pokarmowych	
Organizacja stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....
(imię i nazwisko)

**KARTA ZALICZENIA
WAKACYJNYCH PRAKTYK
STUDENCKICH PO DRUGIM ROKU
STUDIÓW LICENCJACKICH**

Akceptacja praktyk opiekuna praktyk z ramienia uczelni

.....

Data i podpis

Indywidualna karta zaliczenia wakacyjnych praktyk stanowi wykaz praktycznych umiejętności nabywanych przez studenta w ramach praktyki wakacyjnej, realizowanej w zakładach opieki zdrowotnej. Formularz ten służy do oceny umiejętności, postaw zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych studenta.

Karta obejmuje zadania dla studenta, wskazówki dla opiekuna praktyk, a także kompleksową ocenę studenta z wyszczególnieniem kryteriów najistotniejszych dla oceny zawodowego przygotowania praktycznego.

Zadania dla studenta:

- ☐ poznanie specyfiki miejsca praktyk;
- ☐ rodzaju świadczonych usług oraz organizacji ośrodka;
- ☐ sprawowanie indywidualnej opieki nad pacjentem;
- ☐ zgromadzenie danych o pacjencie niezbędnych do postawienia diagnozy – rozpoznania problemów zdrowotnych, wyznaczenie celów oraz planu działań, realizacja działań.

Zalecenia dla opiekuna praktyk:

- ☐ zapoznanie studenta ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, przygotowanie studenta do aktywnego włączenia się w realizację świadczeń zdrowotnych oraz instruktaż wstępny;
- ☐ umożliwienie studentowi dostępu do danych o pacjencie, ustalenie i omówienie niezbędnych działań oraz sposobu ich realizacji;
- ☐ kontrola działań podejmowanych przez studenta oraz instruktaż bieżący, zaliczenie zajęć wg poniższych kryteriów.

PRAKTYKA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ

150 godzin

Praktyki można odbywać w: miejskich, powiatowych lub wojewódzkich domach pomocy społecznej lub hospicjach.

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Przeprowadzanie podstawowych badań antropometrycznych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Udzielanie porad dietetycznych pod kontrolą opiekuna praktyk	
Współpraca z działem żywienia	
Zapoznanie się z pracą i dokumentacją kuchni ogólnej/kuchni mlecznej	
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....

(imię i nazwisko)

PRAKTYKA W SZPITALU W DZIALE ŻYWIENIA, ODDZIAŁ DLA DOROSŁYCH
75 godzin

Praktyki można odbywać w: działach żywienia szpitali klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, dziale żywienia w ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dorosłych

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczętka placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	
Pomoc w realizacji zaleceń dietetycznych lekarza i/lub dietetyka	
Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet	
Pomoc w karmieniu i opiece nad pensjonariuszami	
Udzielanie porad dietetycznych	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia	
Obliczanie zapotrzebowania białkowo- energetycznego i ocena stopnia jego realizacji	
Opracowywanie diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki pokarmowe)	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....
(imię i nazwisko)

PRAKTYKA W SZPITALU DZIECIECYM W ODDZIALE ŻYWIENIA

75 godzin

Praktyki można odbywać w: w działach żywienia szpitali klinicznych, wojewódzkich, miejskich, powiatowych, dziale żywienia w ośrodkach sanatoryjno – leczniczych dla dzieci

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	
Pomoc w realizacji zaleceń dietetycznych lekarza i/lub dietetyka	
Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet	
Pomoc w karmieniu i opiece nad pensjonariuszami	
Udzielanie porad dietetycznych	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia	
Obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego realizacji	
Opracowywanie diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki pokarmowe)	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....

(imię i nazwisko)

PRAKTYKA ZAWODOWA W PORADNI DIETETYCZNEJ

50 godzin

Praktyki można odbywać w: specjalistycznych poradniach dietetycznych, dla dorosłych i dzieci

MIEJSCE PRAKTYK adres i pieczęć placówki	
Opiekun praktyk Imię i nazwisko, stanowisko	
Wykaz umiejętności do zaliczenia:	Ocena osiągnięć studenta i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Prowadzenie dokumentacji działu żywieniowego	
Pomoc w realizacji zaleceń dietetycznych lekarza i/lub dietetyka	
Planowanie zakupów niezbędnych do realizacji diet	
Pomoc w karmieniu i opiece nad pensjonariuszami	
Udzielanie porad dietetycznych	
Przeprowadzanie wywiadów żywieniowych, ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia	
Obliczanie zapotrzebowania białkowo-energetycznego i ocena stopnia jego realizacji	
Opracowywanie diet (obliczanie zapotrzebowania na składniki pokarmowe)	

Ocena kompetencji personalnych i społecznych	Ocena i podpis opiekuna praktyk <i>5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny</i>
Zapewnienie poufności danych o pacjencie	
Zgodność wykonywanych działań ze wzorcem – standardy i procedury szpitalne, a w przypadku ich braku zalecana literatura	
Zastosowanie wiedzy teoretycznej w praktyce	
Uzasadnienie i wyjaśnienie podejmowanych działań	
Umiejętność organizacji pracy	
Pracowitość, sumienność	
Kreatywność, inicjatywa	
Dokładność, staranność, rzetelność	
Postawa wobec chorego – szacunek, zapewnienie godności, intymności	
Punktualność na zajęciach	
Utrzymanie porządku i estetyki podczas pracy	

Ogólna ocena uzyskana podczas zajęć:
(cyfrą i słownie)

Podpis opiekuna praktyk

.....
(imię i nazwisko)

**KARTA ZALICZENIA
ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK
STUDENCKICH
III ROK STUDIÓW LICENCJACKICH
Dietetyka w praktyce klinicznej**

Regulamin ćwiczeń z Dietetyki Klinicznej

1. Studenci kierunku Dietetyka Wydziału Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego są zobowiązani do odbycia 513 godzin ćwiczeń z Dietetyki Klinicznej zgodnie z programem studiów w następujących placówkach:
 - Klinika Chorób Wewnętrznych I o. Wewnętrzny, Szpital Grochowski im. dr med. Rafała Masztaka, ul. Grenadierów 51/59;
 - Oddział Ginekologii i Ginekologii Onkologicznej / Oddział Położnictwa Szpitala im. św. Rodziny, ul. Madalińskiego 25;
 - Klinika Neurochirurgii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Bariatra) ul. Nowogrodzka 59;
 - Klinika Neurologii, Mazowiecki Szpital Bródnowski, ul. Kondratowicza 8;
 - Klinika Chorób Wewnętrznych, Endokrynologii i Diabetologii, Szpital MSWIA, ul. Wołoska 137;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Hepatologia), ul. Nowogrodzka 59;
 - Klinika Gastroenterologii Dziecięcej i Pediatrii / Klinika Nefrologii Dziecięcej i Pediatrii, ul. Żwirki i Wigury 63;
 - Klinika Medycyny Transplantacyjnej, Nefrologii i Chorób Wewnętrznych, ul. Nowogrodzka 59;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego, ul. Czerniakowska.
2. Ćwiczenia z dietetyki klinicznej są realizowane pod kierunkiem osoby prowadzącej, którą może być pracownik Zakładu Dietetyki Klinicznej, Zakładu Żywienia Człowieka lub opiekun z ramienia zakładu lub kliniki prowadzącej zajęcia.
3. Student ma prawo do:
 - właściwie zorganizowanego procesu kształcenia odpowiedniego do wymagań Uczelni zgodnego z Regulaminem Uczelni, programem kształcenia oraz zasadami higieny pracy,
 - opieki i warunków pobytu zapewniających bezpieczeństwo oraz ochronę i poszanowanie godności osobistej,
 - życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym,
 - konsultacji i pomocy opiekuna zajęć podczas prowadzenia i dokumentowania przebiegu kształcenia,
 - sprawiedliwej, obiektywnej i jawnej oceny, zgodnej z ustalonymi kryteriami,
 - trzydziestominutowej przerwy na posiłek w wyznaczonym przez opiekuna miejscu i czasie.
4. Student ma obowiązek:
 - wykazania odpowiedzialności etycznej,
 - noszenia estetycznego, czystego i wyprasowanego fartucha oraz identyfikatora,
 - punktualnego przychodzenia na zajęcia,
 - przestrzegania obowiązujących procedur w danej placówce,
 - prezentowania aktywnej postawy w stosunku do pacjentów i pracowników placówki,
 - przestrzegania zasad kultury współżycia w zespole i subordynacji wobec przełożonych,
 - systematycznego zaliczania umiejętności zgodnie z indywidualną kartą zaliczeń,
 - przestrzegania tajemnicy zawodowej.
5. Student odbywający ćwiczenia z dietetyki klinicznej i praktykę śródroczną zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki zdrowia i książeczki Sanepidu oraz obowiązkowego ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.
6. Student zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka ćwiczeń.
7. W trakcie ćwiczeń i praktyk Student jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń kierownika zakładu lub kliniki będącej miejscem praktyk.
8. Student ponosi odpowiedzialność za szkody majątkowe i osobowe powstałe z jego winy na terenie placówki, w której odbywają się ćwiczenia.
9. W Dzienniczku Student zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
10. Nieobecność Studenta na ćwiczeniach może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim. Student jest zobowiązany odrobić ćwiczenia po wcześniejszym ustaleniu terminu z prowadzącym zajęcia.
11. Studentka ciężarna powinna przedstawić orzeczenie od lekarza specjalisty o możliwości odbywania zajęć oraz pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania ćwiczeń.
12. Na zajęcia studenci nie wnoszą telefonów komórkowych, dyktafonów, aparatów fotograficznych i kamer oraz innych urządzeń multimedialnych.
13. Studentom nie wolno samowolnie opuszczać miejsca ćwiczeń, w sytuacjach koniecznych mogą uzyskać zwolnienie u osoby prowadzącej kształcenie.
14. Zaliczenie ćwiczeń/praktyk jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów.
15. Wpisu zaliczenia ćwiczeń/praktyk do indeksu na podstawie złożonej dokumentacji dokonuje Kierownik Zakładu Dietetyki Klinicznej WUM lub osoba upoważniona przez Kierownika Zakładu Dietetyki Klinicznej.
16. Wszelkie zmiany dotyczące zmian w harmonogramie ćwiczeń/praktyk wymagają pisemnej zgody Kierownika Zakładu Dietetyki Klinicznej.

Cele ćwiczeń z dietetyki klinicznej

1. Zdobywanie i doskonalenie przez studentów umiejętności praktycznych.
2. Pogłębienie i aktualizowanie wiedzy w celu podniesienia kompetencji zawodowych.
3. Wdrożenie do kształcenia ustawicznego.
4. Praktyczne wykorzystanie wiedzy z zakresu żywienia w wybranych jednostkach chorobowych.

Student w czasie realizacji ćwiczeń powinien doskonalić umiejętności:

- propagowania zasad racjonalnego żywienia poprzez udzielanie wskazówek dietetycznych opartych na fizjologicznych i biochemicznych podstawach dietetyki,
- oceniania wartości energetycznej i odżywczej przykładowych diet stosowanych w codziennym żywieniu pacjentów i ich rodzin,
- przeprowadzania ukierunkowanego wywiadu z pacjentem i/lub rodziną/opiekunem w celu ustalenia nawyków żywieniowych, sposobu żywienia oraz stylu życia,
- układania zindywidualizowanych jadłospisów dla pacjentów z różnymi schorzeniami,
- doboru produktów i potraw do poszczególnych diet,
- modyfikowania zaplanowanych diet,
- rozpoznawania i leczenia niedożywienia, zwłaszcza szpitalnego,
- motywowania pacjentów do przestrzegania zalecanej diety,
- oceniania efektów stosowania diety,
- interpretowania wyników badań antropometrycznych i biochemicznych,
- komunikowania się z pacjentami,
- udzielania wskazówek dietetycznych rodzicom i układania przykładowych diety dla niemowląt i dzieci,
- organizowania pogadek i pokazów żywieniowych dla chorych i ich rodzin,
- propagowania edukacji żywieniowej,
- udzielania pierwszej pomocy,
- współpracy z zespołem,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Kryteria oceniania wiedzy, umiejętności i kompetencji

Ocenianie praktycznej nauki zawodu ma na celu:

1. Nauczenie systematyczności i obowiązkowości.
2. WYROBIE NIE POCZUCIA ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WŁASNE DECYZJE.
3. Nauczenie prowadzenia właściwej dokumentacji i systematycznego przygotowywania się do pracy.

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych studentów będzie odbywać się systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć. Ocena poprawności wykonywania zadań/ćwiczeń może być dokonana na podstawie obserwacji pracy podczas ich wykonywania, opinii pacjenta lub obserwacji grupy. Pod uwagę będzie brany stopień opanowania umiejętności, umiejętność zastosowania teorii w praktyce, właściwa postawa i zachowanie na zajęciach oraz stosowanie technik komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez studenta jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

KRYTERIA OCENY STUDENTA	
Bardzo dobry (5)	- opanował pełny zakres wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych, wykazuje się całkowitą samodzielnością podczas wykonywania zadania, rozumie zależności między teorią a praktyką; - biegle posługuje się terminologią zawodową, posiada umiejętność pracy w zespole; - zawsze przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, posiada wzorowo prowadzoną dokumentację; - wykazał 100% frekwencję na zajęciach.
Ponad dobry (4+)	- opanował pełny zakres wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych; - charakteryzuje się wysoką odpowiedzialnością i dokładnością w wykonywaniu powierzonych zadań, posiada umiejętność pracy w zespole; - przestrzega zasad BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, posiada bardzo dobrze prowadzoną dokumentację; - wszystkie nieobecności są usprawiedliwione i odpracowane.
Dobry (4)	- opanował wiedzę w zakresie pozwalającym na zrozumienie większości materiału, a także umiejętności praktycznych, posiada umiejętność praktycznego działania w zakresie czynności zawodowych w sytuacjach typowych; - posiada umiejętność organizacji stanowiska; - posiada umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej w praktyce, posiada dobrze prowadzoną dokumentację; - wszystkie nieobecności są usprawiedliwione i odpracowane; - pojedyncze krytyczne uwagi od grupy studentów lub zespołu terapeutycznego lub pacjentów.
Dość dobry (3+)	- opanował podstawowe treści programowe i umiejętności praktyczne, wykazuje średnie zainteresowanie zdobywaniem umiejętności zawodowych, zna proste zagadnienia i terminologię zawodową; - rozwiązuje typowe zadania praktyczne i teoretyczne o średnim stopniu trudności, nie zawsze stosuje łączenie teorii z praktyką; - wykazuje dostateczną umiejętność planowania i wykonywania zadań praktycznych, nie opanował dobrze umiejętności prawidłowego organizowania stanowiska pracy, opanował podstawową znajomość przepisów BHP; - poprawne zachowanie podczas praktyki (sporadyczne krytyczne uwagi dotyczące zachowania), wykazuje niesystematyczność i braki w prowadzonej dokumentacji; - posiada nieusprawiedliwione nieobecności, ale odpracowane.
Dostateczny (3)	- opanował w ograniczonym zakresie podstawowe wiadomości teoretyczne i umiejętności praktyczne, wykazuje niewystarczającą znajomość rozumienia zagadnień i terminologii zawodowej; - wykazuje brak samodzielności wykonywanej pracy; - wykonuje typowe zadania praktyczne o nieznacznym stopniu trudności z pomocą opiekuna ćwiczeń/praktyk, wykazuje trudności w łączeniu teorii z praktyką; - nie opanował dostatecznie umiejętności prawidłowego organizowania stanowiska pracy; - zna przepisy BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, ale nie zawsze stosuje je w praktyce, stara się przestrzegać dyscyplinę pracy; - stara się poprawnie zachowywać na ćwiczeniach/praktyce (ale zdarzają się uwagi dotyczące zachowania i dyscypliny pracy, spóźnienia); - posiada niesystematycznie prowadzoną dokumentację, posiada nieobecności nieusprawiedliwione, ale odrobione.
Niedostateczny (2)	- nie opanował minimum podstawowych umiejętności praktycznych i wiadomości teoretycznych; - nie wykonuje typowych zadań praktycznych o niewielkim stopniu trudności nawet przy pomocy opiekuna, nie posiada znajomości prostych zagadnień i terminologii zawodu; - nie potrafi wykorzystać wiedzy teoretycznej w praktyce; - nie przestrzega dyscypliny pracy, przepisów BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, nie wykazuje zainteresowania zawodem; - nie posiada dokumentacji; - posiada nieusprawiedliwione, nieodrobione nieobecności; - nieodpowiednie zachowanie na ćwiczeniach/praktyce (liczne uwagi krytyczne dotyczące zachowania i dyscypliny pracy).

KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 1)							
Osoba odpowiedzialna: dr Anna Ukleja				Liczba godzin: 70			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów kardiologicznych.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2
14.	Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje.	5	4+	4	3+	3	2
15.	Dostosowuje metodę edukacji i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do potrzeb i możliwości percepcyjnych pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
16.	Posiada umiejętność wysławiania się.	5	4+	4	3+	3	2
17.	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
18.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
19.	Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka.	5	4+	4	3+	3	2
20.	Posiada podstawową wiedzę z zakresu chorób układu krążenia.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2

8.	Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Ocena jakości swojej pracy i szuka możliwości jej poprawienia.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 2)							
Osoba odpowiedzialna: dr Agnieszka Bzikowska-Jura				Liczba godzin: 35			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonyje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów oraz zawartość w nich wymienników węglowodanowych i białkowo – tłuszczowych.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta oraz prawidłowo interpretować dane biochemiczne i antropometryczne.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi zaleceniami żywieniowymi.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonyuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów i potrafi oszacować ich wartość energetyczną i odżywczą.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Dokonyuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki oraz punktualnie stawia się na zajęcia.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Szanuje godność i autonomię powierzonych opiece pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 3)							
Osoba odpowiedzialna: dr hab. Anna Jeznach-Steinhagen				Liczba godzin: 35			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonyje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta oraz prawidłowo interpretować dane biochemiczne i antropometryczne.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi zaleceniami żywieniowymi.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonyje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów i potrafi oszacować ich wartość energetyczną i odżywczą.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Dokonyuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Szanuje godność i autonomię powierzonych opiece pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 4)							
Osoba odpowiedzialna: dr Joanna Ostrowska				Liczba godzin: 35			
EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonyje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów oraz zawartość w nich wymienników węglowodanowych i białkowo – tłuszczowych.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta oraz prawidłowo interpretować dane biochemiczne i antropometryczne.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi zaleceniami żywieniowymi.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonyje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów i potrafi oszacować ich wartość energetyczną i odżywczą.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Dokonyje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki oraz punktualnie stawia się na zajęcia.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Szanuje godność i autonomię powierzonych opiece pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2
Ocena końcowa ćwiczeń:							
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:							

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA NEUROCHIRURGII

Osoba odpowiedzialna: dr Magdalena Milewska

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Analizuje sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Rozpoznaje czynniki ryzyka zaburzeń stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania problemu, wprowadzając najlepsze możliwe rozwiązanie zgodne z zasadą EBM w dietetyce.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Uzasadnia jako członek zespołu żywieniowego wybór swojego postępowania, w tym wybór preparatów przemysłowych do żywienia doustnego i/lub dojelitowego.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny, odpowiednio do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
14.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Wykonuje podstawowe pomiary antropometryczne i badania składu ciała oraz interpretuje wyniki.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem neurochirurgicznym i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Prowadzi rzetelnie dokumentację swojej pracy.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Przeprowadza całościową ocenę pacjenta neurochirurgicznego z uwzględnieniem czynników wpływających na stan odżywienia i sposób odżywiania się pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Przeprowadza ocenę sposobu żywienia pacjenta z	5	4+	4	3+	3	2

	uwzględnieniem problemów występujących u pacjenta neurochirurgicznego.						
10.	Układa zalecenia żywieniowe dla pacjenta z uwzględnieniem choroby podstawowej i chorób współistniejących.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Organizuje własną pracę dostosowaną do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Pewnie wypełnia zadania dietetyka.	5	4+	4	3+	3	2
14.	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu	5	4+	4	3+	3	2
15.	Tworzy plan postępowania dietetycznego u pacjenta z uwzględnieniem suplementacji diety preparatami do żywienia doustnego i/lub dojelitowego.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Bariatrya)

Osoba odpowiedzialna: dr Iwona Boniecka

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, na energię, na wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów szpitalnych i zwyczajowych pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Ocenia sposób żywienia pacjenta na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Rozumie wpływ otyłości i innych zaburzeń metabolicznych na stan odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje oceny stanu odżywienia pacjenta	5	4+	4	3+	3	2
3.	Przeprowadza wywiad żywieniowy.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Analizuje i interpretuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Przygotowuje zalecenia dietetyczne (w tym opracowuje jadłospisy/listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych), które są zgodne ze stanem zdrowia chorego, jego indywidualnym zapotrzebowaniem	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Szanuje godność i przestrzega autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA MEDYCYNY TRANSPLANTACYJNEJ, NEFROLOGII I CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH

Osoba odpowiedzialna: dr Marta Dąbrowska-Bender

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreslić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów	5	4+	4	3+	3	2
7.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów	5	4+	4	3+	3	2
14.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
15.	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
16.	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2
17.	Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania kwestii.	5	4+	4	3+	3	2
18.	Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje.	5	4+	4	3+	3	2
19.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
20.	Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	5	4+	4	3+	3	2

9.	Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Analizuje dokumentację żywienia występującą w oddziale tj.: dzienny raport żywieniowy z podziałem na poszczególne diety.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Ocena jakości swojej pracy i szuka możliwości jej poprawienia.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

ODDZIAŁ GINEKOLOGII I GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ
ODDZIAŁ POŁOŻNICTWA

Osoba odpowiedzialna: mgr Jakub Krawczyk / dr Agnieszka Bzikowska-Jura

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonyuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej	5	4+	4	3+	3	2
4.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych	5	4+	4	3+	3	2
5.	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka	5	4+	4	3+	3	2
6.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia	5	4+	4	3+	3	2
7.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do norm.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Przygotowuje materiał edukacyjny.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Analizuje dokumentację występującą w dziale żywienia np.: zlecenia wydania z magazynu artykułów żywnościowych, zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, dzienny raport żywieniowy.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ: 	
TERMIN: _____	
DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA NEUROLOGII

Osoba odpowiedzialna: mgr Jakub Krawczyk

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Rozpoznaje czynniki ryzyka zaburzeń stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania problemu, wprowadzając najlepsze możliwe rozwiązanie zgodne z zasadą EBM w dietetyce.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Uzasadnia jako członek zespołu żywieniowego, wybór swojego postępowania.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
14.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
15.	Charakteryzuje choroby układu nerwowego i nerwowo-mięśniowego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Wykonuje podstawowe pomiary antropometryczne oraz interpretuje wyniki.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem neurologicznym i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Prowadzi rzetelnie dokumentację swojej pracy.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Przeprowadza całościową ocenę pacjenta z zaburzeniami neurologicznymi z uwzględnieniem czynników wpływających na	5	4+	4	3+	3	2

	stan odżywienia i sposób odżywiania się pacjenta.						
9.	Przeprowadza ocenę sposobu żywienia pacjenta z uwzględnieniem problemów występujących u pacjenta z zaburzeniami neurologicznymi.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Układa zalecenia żywieniowe dla pacjenta z uwzględnieniem choroby podstawowej i chorób współistniejących.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Pewnie wypełnia zadania dietetyka.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Organizuje własną pracę dostosowaną do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
14.	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
15.	Tworzy plan postępowania dietetycznego u pacjenta z uwzględnieniem suplementacji diety preparatami do żywienia doustnego i/lub dojelitowego.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII

Osoba odpowiedzialna: dr Marianna Hall

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
12.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
13.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
14.	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
15.	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
16.	Zna aktualne zalecenia dotyczące postępowania żywieniowego w określonych jednostkach chorobowych.	5	4+	4	3+	3	2
17.	Zna podstawowe zagadnienia oraz pojęcia żywieniowe charakterystyczne dla danej jednostki chorobowej.	5	4+	4	3+	3	2
18.	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2
19.	Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje.	5	4+	4	3+	3	2
20.	Posiada umiejętność wysławiania się.	5	4+	4	3+	3	2
21.	Instruuje pacjenta i jego opiekunów co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta i jego opiekunów.	5	4+	4	3+	3	2
22.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, jego opiekunami lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
23.	Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2

4.	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Planuje edukację żywieniową wspólnie z pacjentem	5	4+	4	3+	3	2
6.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Obserwuje i ocenia ogólny stan pacjenta zdrowego/chorego - pomiary antropometryczne.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Potrafi obliczyć ilość wymienników węglowodanowych i/lub białkowo-tłuszczowych w danym produkcie oraz całym posiłku.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Potrafi wymienić różnice w najczęściej stosowanych modelach farmakoterapii i insulinoterapii	5	4+	4	3+	3	2
11.	Planuje zalecenia oraz przykładowy jadłospis dla pacjenta uwzględniając jego wiek, preferencje żywieniowe oraz jednostki chorobowe.	5	4+	4	3+	3	2

KOMPETENCJE

1.	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN: _____

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA GASTROENTEROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII							
KLINIKA NEFROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII							
Osoba odpowiedzialna: dr Aleksandra Pituch-Zdanowska / mgr Paulina Gryz				Liczba godzin: 40/18			
EFEKTY KSZTAŁCENIA			STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)				
WIEDZA							
1.	Zna zagadnienia, które należy uwzględnić podczas wywiadu żywieniowego oraz chorobowego.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Zna obowiązujące standardy wykonywania pomiarów antropometrycznych.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Zna podstawy patofizjologii wybranych jednostek chorobowych.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Identyfikuje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Zna produkty zalecane i przeciwwskazane w wybranych jednostkach chorobowych.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Zna aktualne wytyczne dotyczące postępowania żywieniowego w określonych jednostkach chorobowych.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiary antropometryczne zgodnie z obowiązującymi standardami.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonuje oceny sposobu żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz chorobowy z pacjentem.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Oblicza liczbę wymienników węglowodanowych i/lub białkowo-tłuszczowych w danym produkcie oraz całym posiłku.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Posługuje się aplikacjami dla diabetyków.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Oblicza zapotrzebowanie energetyczne pacjenta (wraz z odpowiednim rozkładem makroskładników).	5	4+	4	3+	3	2
9.	Planuje zalecenia oraz przykładowe jadłospisy dla pacjenta uwzględniając jego preferencje żywieniowe oraz jednostki chorobowe.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Współdziała w grupie.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Przejawia empatię w relacji z pacjentem.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Chroni poufność i bezpieczeństwo danych podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	Klinika gastroenterologii dziecięcej i pediatrii	Klinika nefrologii dziecięcej i pediatrii	Średnia ocen
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:			

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Hepatologia)

Osoba odpowiedzialna: mgr Leszek Wronka

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Charakteryzuje choroby wątroby i wykorzystuje znajomość patofizjologii do przygotowania zaleceń dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Dokonyje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, na energię, na wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą zwyczajowych jadłospisów pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonyuje oceny sposobu żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Wykonuje pomiary: wysokości i masy ciała, obwodów pasa i bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Przeprowadza wywiad żywieniowy.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Analizuje i interpretuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np. badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przygotowuje zalecenia dietetyczne (w tym opracowuje jadłospisy/listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych), które są zgodne ze stanem zdrowia chorego, jego indywidualnym zapotrzebowaniem, a także dostosowane do zdolności percepcyjnej pacjenta i możliwości jego gospodarstwa domowego/szpitala.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współpracuje w ramach przydzielonej grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu.	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny
od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
od 3,81 do 4,40 – dobry
od 4,41 do 4,80 – dobry plus
od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO

Osoba odpowiedzialna: dr Zuzanna Zaczek

Liczba godzin: 35

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreslić)					
WIEDZA							
1.	Dokonyuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, na energię, na wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów szpitalnych i zwyczajowych pacjentów.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Potrafi rozpoznać niedożywienie, w tym szpitalne.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
9.	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
10.	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w szpitalach.	5	4+	4	3+	3	2
11.	Rozumie wpływ chorób układu pokarmowego, zaburzeń metabolicznych, chorób nowotworowych i innych na stan odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
UMIEJĘTNOŚCI							
1.	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Dokonyuje oceny stanu odżywienia pacjenta	5	4+	4	3+	3	2
3.	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia	5	4+	4	3+	3	2
4.	Dokonyuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	5	4+	4	3+	3	2
5.	Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
6.	Analizuje i interpretuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np. badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
7.	Przygotowuje zalecenia dietetyczne (w tym opracowuje jadłospisy/listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych), które są zgodne ze stanem zdrowia chorego, jego indywidualnym zapotrzebowaniem, a także dostosowane do zdolności percepcyjnej pacjenta i możliwości jego gospodarstwa domowego/szpitala.	5	4+	4	3+	3	2
8.	Przeprowadza wywiad żywieniowy.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1.	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
2.	Szanuje godność i przestrzega autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
3.	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
4.	Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w	5	4+	4	3+	3	2

	praktycznym wykonywaniu zawodu.						
5.	Dostrzega rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	5	4+	4	3+	3	2
6.	Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	5	4+	4	3+	3	2

Ocena końcowa ćwiczeń:	
Data i podpis osoby odpowiedzialnej za zajęcia:	

Uwaga! Podstawą obliczenia oceny końcowej jest średnia arytmetyczna z uzyskanych ocen. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

do 3,40 – dostateczny

od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus

od 3,81 do 4,40 – dobry

od 4,41 do 4,80 – dobry plus

od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Ocenę końcową należy wpisać również do tabeli na ostatniej stronie dzienniczka.

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności:

Ocena końcowa ćwiczeń z Dietetyki w Praktyce Klinicznej

Ocenę średnią z ćwiczeń wystawia osoba odpowiedzialna za przedmiot. Podstawą obliczenia ostatecznego wyniku jest średnia arytmetyczna ocen uzyskanych w poszczególnych klinikach/zakładach. Ostateczny wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą:

- ☐ do 3,40 – dostateczny
- ☐ od 3,41 do 3,80 – dostateczny plus
- ☐ od 3,81 do 4,40 – dobry
- ☐ od 4,41 do 4,80 – dobry plus
- ☐ od 4,81 do 5,00 – bardzo dobry

Miejsce ćwiczeń	Liczba godzin	Osoba odpowiedzialna	Ocena	Podpis
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 1)	70	dr Anna Ukleja		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 2)	35	dr Agnieszka Bzikowska-Jura		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 3)	35	dr Anna Jeznach-Steinhagen		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH (Choroby Wewnętrzne cz. 4)	35	dr Joanna Ostrowska		
KLINIKA NEUROCHIRURGII	35	dr Magdalena Milewska		
KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Bariatra)	35	dr Iwona Boniecka		
KLINIKA MEDYCYNY TRANSPLANTACYJNEJ, NEFROLOGII I CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH	35	dr Marta Dąbrowska-Bender		
ODDZIAŁ GINEKOLOGII I GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ / ODDZIAŁ POŁOŻNICTWA	35	mgr Jakub Krawczyk dr Agnieszka Bzikowska-Jura		
KLINIKA NEUROLOGII	35	mgr Jakub Krawczyk		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII	35	dr Marianna Hall		
KLINIKA GASTROENTEROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII / KLINIKA NEFROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII	58	dr Aleksandra Pituch-Zdanowska mgr Paulina Gryz		
KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Hepatologia)	35	mgr Leszek Wronka		
KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO	35	dr Zuzanna Zaczek		
Ocena końcowa				

