



INDYWIDUALNA KARTA ZALICZENIA WAKACYJNYCH I ŚRÓDROCZNYCH PRAKTYK STUDENCKICH

**STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA
CYKL KSZTAŁCENIA 2022 - 2025**

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**

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 5 – bardzo dobry, 4,5 – ponad dobry, 4 – dobry, 3,5 – dość dobry, 3 – dostateczny, 2 – niedostateczny
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**

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 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 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 525 godzin ćwiczeń z Dietetyki Klinicznej zgodnie z programem studiów w następujących placówkach:
 - I Katedra i Klinika Kardiologii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A - 70 godzin;
 - Oddział Ginekologii i Ginekologii Onkologicznej / Oddział Położnictwa Szpitala im. św. Rodziny, ul. Madalińskiego 25 - 35 godzin;
 - Katedra i Klinika Chorób Wewnętrznych, Nadciśnienia Tętniczego i Angiologii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A, - 35 godzin;
 - Katedra i Klinika Chorób Wewnętrznych, Endokrynologii i Diabetologii, Mazowiecki Szpital Bródnowski, Warszawa ul. Kondratowicza 8 - 35 godzin;
 - Klinika Neurochirurgii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Bariatra) ul. Nowogrodzka 59, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Neurologii, Mazowiecki Szpital Bródnowski, ul. Kondratowicza 8, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Chorób Wewnętrznych, Endokrynologii i Diabetologii, Szpital MSWiA, ul. Wołoska 137, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Hepatologia), ul. Nowogrodzka 59, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Gastroenterologii Dziecięcej i Pediatrii / Klinika Nefrologii Dziecięcej i Pediatrii, ul. Żwirki i Wigury 63, Warszawa - 70 godzin
 - Klinika Medycyny Transplantacyjnej, Nefrologii i Chorób Wewnętrznych, ul. Nowogrodzka 59, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Chorób Wewnętrznych Szpitala Grochowskiego, ul. Grenadierów 51/59, Warszawa - 35 godzin;
 - Klinika Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego, ul. Czerniakowska, Warszawa - 35 godzin.
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 pogadanek 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).

I KATEDRA I KLINIKA KARDIOLOGII							
Liczba godzin: 70							
Osoba odpowiedzialna: dr Anna Ukleja							
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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Ocenia jakość 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 NADCIŚNIENIA TĘTNICZEGO I ANGIOLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Agnieszka Bzikowska-Jura

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonuje 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.	Dokonuje 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.	Dokonuje 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:

KATEDRA I KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr hab. Anna Jeznach-Steinhagen

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonyuje 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.	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.	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

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Magdalena Milewska

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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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 uwzględnieniem problemów występujących u pacjenta neurochirurgicznego.	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.	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)

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Iwona Boniecka

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

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Marta Dąbrowska-Bender

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.	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.	Dokonyuje 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.	Dokonyuje 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.	Dokonyuje 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.	Dokonyuje 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.	Ocenia jakość 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

Liczba godzin: 35

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

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.	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

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Jakub Krawczyk

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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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 stan odżywienia i sposób odżywiania się pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
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 CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Marianna Hall

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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Dokonyje 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.	Dokonyuje 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 CHORÓB WEWNĘTRZNYCH							
Liczba godzin: 35							
Osoba odpowiedzialna: dr Joanna Ostrowska							
EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1.	Dokonuje 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.	Dokonuje 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.	Dokonuje 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 GASTROENTEROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII / KLINIKA NEFROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII

Liczba godzin: 70

Osoba odpowiedzialna: dr Aleksandra Pituch-Zdanowska / mgr Paulina Gryz

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:	
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)

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Leszek Wronka

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

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Zuzanna Zaczek

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.	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.	Dokonuje 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.	Dokonuje 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 praktycznym wykonywaniu zawodu.	5	4+	4	3+	3	2

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 lub praktyk wystawia Kierownik Zakładu Dietetyki Klinicznej lub osoba przez niego wyznaczona. 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
KATEDRA I KLINIKA KARDIOLOGII	70	dr Anna Ukleja		
KATEDRA I KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, NADCIŚNIENIA TĘTNICZEGO I ANGIOLOGII	35	dr Agnieszka Bzikowska-Jura		
KATEDRA I KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII	35	dr Anna Jeznach-Steinhagen		
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	dr Agnieszka Bzikowska-Jura / mgr Jakub Krawczyk		
KLINIKA NEUROLOGII	35	mgr Jakub Krawczyk		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII	35	mgr Marianna Hall		
KLINIKA GASTROENTEROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII / KLINIKA NEFROLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII	70	dr Aleksandra Pituch-Zdanowska / mgr Paulina Gryz		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH SZPITALA GROCHOWSKIEGO	35	dr Joanna Ostrowska		
KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO	35	mgr Zuzanna Zaczek		
KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLATACYJNEJ (Hepatologia)	35	mgr Leszek Wronka		
Ocena końcowa				

