|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**DZIENNICZEK**

**ćwiczeń dietetyki klinicznej**

**III rok studia pierwszego stopnia**

*Wiedza, umiejętności i kompetencje dietetyka*

**Regulamin ćwiczeń z Dietetyki Klinicznej**

1. Studenci kierunku Dietetyka Wydziału Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego są zobowiązani do odbycia 350 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
* II Klinika Położnictwa i Ginekologii, Szpital Kliniczny im. ks. A. Mazowieckiej, ul. Karowa 2, Warszawa – 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 i Endokrynologii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A, – 35 godzin
* Klinika Neurochirurgii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A - 35 godzin
* Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Bariatra) ul. Nowogrodzka 59, Warszawa – 35 godzin
* Klinika Neurologii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A – 35 godzin
* ………………………………………………………………………………………….. – 35 godzin
* Klinika Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej (Hepatologia), ul. Nowogrodzka 59, Warszawa – 35 godzin
* Klinika Gastroenterologii i Żywienia Dzieci, Szpital Pediatryczny ul. Żwirki i Wigury 63 A Warszawa – 70 godzin
* Klinika Medycyny Transplantacyjnej, Nefrologii i Chorób Wewnętrznych, ul. Nowogrodzka 59, Warszawa – 35 godzin
* Klinika Gastroenterologii i Chorób Przemiany Materii, ul. Banacha 1 – 70 godzin
* Klinika Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego, ul. Czerniakowska, Warszawa – 35 godzin

1. Ćwiczenia z dietetyki klinicznej są realizowane pod kierunkiem osoby prowadzącej, którą może być pracownik Zakładu Dietetyki Klinicznej/Zakładu Żywienia Człowieka/ Kliniki Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego lub opiekun z ramienia zakładu lub kliniki prowadzącej zajęcia.
2. 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.

1. 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.

1. 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.
2. Student zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka ćwiczeń.
3. W trakcie ćwiczeń i praktyk Student jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń kierownika zakładu lub kliniki będącej miejscem praktyk.
4. Student ponosi odpowiedzialność za szkody majątkowe i osobowe powstałe z jego winy na terenie placówki, w której odbywają się ćwiczenia.
5. W Dzienniczku Student zamieszcza sprawozdanie z każdego dnia praktyki.
6. Nieobecność Studenta na ćwiczeniach może być usprawiedliwiona jedynie formalnym zwolnieniem lekarskim. Student jest zobowiązany odrobić ćwiczenia po wcześniejszym ustaleniu terminu z prowadzącym zajęcia.
7. Studentka ciężarna powinna przedstawić orzeczenie od lekarza specjalisty o możliwości odbywania zajęć oraz pisemną deklarację o osobistym ponoszeniu odpowiedzialności za decyzję kontynuowania ćwiczeń.
8. Na zajęcia studenci nie wnoszą telefonów komórkowych, dyktafonów, aparatów fotograficznych i kamer oraz innych urządzeń multimedialnych.
9. Studentom nie wolno samowolnie opuszczać miejsca ćwiczeń, w sytuacjach koniecznych mogą uzyskać zwolnienie u osoby prowadzącej kształcenie.
10. Zaliczenie ćwiczeń/praktyk jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów.
11. Wpisu zaliczenia ćwiczeń/praktyk do indeksu na podstawie złożonej dokumentacji dokonuje Kierownik Zakładu Dietetyki Klinicznej WUM lub osoba upoważniona przez Kierownika Zakładu Dietetyki Klinicznej.
12. Wszelkie zmiany dotyczące zmian w harmonogramie ćwiczeń/praktyk wymagają pisemnej zgody Kierownika Zakładu Żywienia Człowieka.

**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 zaleconej 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. Wyrobienie 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **I KATEDRA I KLINIKA KARDIOLOGII**  Liczba godzin: 70 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów. | |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **4** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta. | |
| **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. | |
| **6** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów. | |
| **7** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **8** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym szpitalnemu. | |
| **9** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. | |
| **10** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. | |
| **11** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów kardiologicznych. | |
| **12** | Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia. | |
| **13** | Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie). | |
| **14** | Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje. | |
| **15** | Dostosowuje metodę edukacji i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do potrzeb i możliwości percepcyjnych pacjenta. | |
| **16** | Posiada umiejętność wysławiania się. | |
| **17** | Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta. | |
| **18** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **19** | Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka. | |
| **20** | Posiada podstawową wiedzę z zakresu chorób układu krążenia. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik | |
| **2** | Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder. | |
| **3** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **4** | Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **5** | Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną. | |
| **6** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | |
| **7** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | |
| **8** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | |
| **9** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **4** | Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych. | |
| **5** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **6** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **7** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **8** | Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności. | |
| **9** | Ocenia jakość swojej pracy i szuka możliwości jej poprawienia. | |
| **10** | Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu. | |
| **11** | Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KATEDRA I KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH, NADCIŚNIENIA TĘTNICZEGO I ANGIOLOGII**  Liczba godzin: 35 | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | |
| **WIEDZA** | | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe pacjenta niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: oblicza zapotrzebowanie na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów. |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. |
| **4** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta. |
| **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. |
| **6** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu. |
| **7** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. |
| **8** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. |
| **9** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do norm/wartości referencyjnych. |
| **10** | Wykorzystuje informacje z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania modyfikacji diety, zmiany stylu życia. |
| **11** | Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie). |
| **12** | Analizuje i opracowuje potencjalne możliwości poprawy nieprawidłowości dotyczących sposobu odżywiania pacjenta. |
| **13** | Dostosowuje metodę edukacji do potrzeb i możliwości percepcyjnych pacjenta. |
| **14** | Posiada umiejętność prawidłowego wysławiania się. |
| **15** | Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta. |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| **1** | Wykonuje pomiary wysokości, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik. |
| **2** | Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder, oblicza WHR. |
| **3** | Dokonuje oceny stanu odżywienia pacjenta. |
| **4** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb i możliwości pacjenta. |
| **5** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. |
| **6** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. |
| **7** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. |
| **KOMPETENCJE** | | |
| **1** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. |
| **2** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. |
| **3** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. |
| **4** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. |
| **5** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. |

**Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności**

…………………………………………………………………………..………………………………

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

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA NEUROCHIRURGII**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę | |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **4** | Analizuje sposób żywienia pacjenta. | |
| **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. | |
| **6** | Rozpoznaje czynniki ryzyka zaburzeń stanu odżywienia. | |
| **7** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **8** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów. | |
| **9** | Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia. | |
| **10** | Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania problemu, wprowadzając najlepsze możliwe rozwiązanie zgodne z zasadą EBM w dietetyce. | |
| **11** | Uzasadnia jako członek zespołu żywieniowego wybór swojego postępowania, w tym wybór preparatów przemysłowych do żywienia doustnego i/lub dojelitowego. | |
| **12** | Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny, odpowiednio do zdolności percepcyjnej pacjenta. | |
| **13** | Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta. | |
| **14** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | |
| **2** | Dokonuje przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **3** | Wykonuje podstawowe pomiary antropometryczne i badania składu ciała oraz interpretuje wyniki. | |
| **4** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **5** | Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem neurochirurgicznym i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia. | |
| **6** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **7** | Prowadzi rzetelnie dokumentację swojej pracy. | |
| **8** | Przeprowadza całościową ocenę pacjenta neurochirurgicznego z uwzględnieniem czynników wpływających na stan odżywienia i sposób odżywiania się pacjenta. | |
| **9** | Przeprowadza ocenę sposobu żywienia pacjenta z uwzględnieniem problemów występujących u pacjenta neurochirurgicznego. | |
| **10** | Układa zalecenia żywieniowe dla pacjenta z uwzględnieniem choroby podstawowej i chorób współistniejących. | |
| **11** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | |
| **12** | Organizuje własną pracę dostosowaną do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | |
| **13** | Pewnie wypełnia zadania dietetyka. | |
| **14** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu | |
| **15** | Tworzy plan postępowania dietetycznego u pacjenta z uwzględnieniem suplementacji diety preparatami do żywienia doustnego i/lub dojelitowego. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem. | |
| **4** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **5** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **6** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **7** | Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów. | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (BARIATRIA)**  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** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta na podstawie ustalonych kryteriów. | | **5** | | **4+** | | **4** | | **3+** | | **3** | | **2** |
| **4** | Potrafi rozpoznać niedożywienie u chorego z otyłością olbrzymią. | | **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 standardów. | | **5** | | **4+** | | **4** | | **3+** | | **3** | | **2** |
| **8** | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w szpitalach. | | **5** | | **4+** | | **4** | | **3+** | | **3** | | **2** |
| **9** | 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** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | **5** | | **4+** | | **4** | | **3+** | | **3** | | **2** | |
| **4** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | **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** | Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych i antropometrycznych w planowaniu żywienia. | **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** | |
| **6** | Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | **5** | | **4+** | | **4** | | **3+** | | **3** | | **2** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA MEDYCYNY TRANSPLANTACYJNEJ, NEFROLOGII I CHORÓB WEWNĘTRZNYCH**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów. | |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **4** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta. | |
| **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. | |
| **6** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów | |
| **7** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **8** | Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety. | |
| **9** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów. | |
| **10** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu. | |
| **11** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. | |
| **12** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. | |
| **13** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów | |
| **14** | Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta. | |
| **15** | Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia. | |
| **16** | Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie). | |
| **17** | Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania kwestii. | |
| **18** | Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje. | |
| **19** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **20** | Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik. | |
| **2** | Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder. | |
| **3** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **4** | Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **5** | Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną. | |
| **6** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | |
| **7** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | |
| **8** | Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia. | |
| **9** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | |
| **10** | Analizuje dokumentację żywienia występującą w oddziale tj.: dzienny raport żywieniowy z podziałem na poszczególne diety. | |
| **11** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **4** | Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych. | |
| **5** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **6** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **7** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **8** | Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności. | |
| **9** | Ocenia jakość swojej pracy i szuka możliwości jej poprawienia. | |
| **10** | Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu. | |
| **11** | Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania. | |
| **12** | Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA POŁOŻNICTWA I GINEKOLOGII**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów | |
| **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 | |
| **4** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych | |
| **5** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka | |
| **6** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia | |
| **7** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do norm. | |
| **8** | Przygotowuje materiał edukacyjny. | |
| **9** | Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie). | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, interpretuje wynik. | |
| **2** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **3** | Analizuje dokumentację występującą w dziale żywienia np.: zlecenia wydania z magazynu artykułów żywnościowych, zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, dzienny raport żywieniowy. | |
| **4** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **4** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **5** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **6** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA NEUROLOGII**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów. | |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **4** | Analizuje sposób żywienia pacjenta. | |
| **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. | |
| **6** | Rozpoznaje czynniki ryzyka zaburzeń stanu odżywienia. | |
| **7** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **8** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów. | |
| **9** | Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia. | |
| **10** | Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania problemu, wprowadzając najlepsze możliwe rozwiązanie zgodne z zasadą EBM w dietetyce. | |
| **11** | Uzasadnia, jako członek zespołu żywieniowego, wybór swojego postepowania. | |
| **12** | Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta. | |
| **13** | Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta. | |
| **14** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **15** | Charakteryzuje choroby układu nerwowego i nerwowo-mięśniowego. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | |
| **2** | Dokonuje przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **3** | Wykonuje podstawowe pomiary antropometryczne oraz interpretuje wyniki. | |
| **4** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **5** | Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem neurologicznym i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia. | |
| **6** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **7** | Prowadzi rzetelnie dokumentację swojej pracy. | |
| **8** | Przeprowadza całościową ocenę pacjenta z zaburzeniami neurologicznymi z uwzględnieniem czynników wpływających na stan odżywienia i sposób odżywiania się pacjenta. | |
| **9** | Przeprowadza ocenę sposobu żywienia pacjenta z uwzględnieniem problemów występujących u pacjenta z zaburzeniami neurologicznymi. | |
| **10** | Układa zalecenia żywieniowe dla pacjenta z uwzględnieniem choroby podstawowej i chorób współistniejących. | |
| **11** | Pewnie wypełnia zadania dietetyka. | |
| **12** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | |
| **13** | Organizuje własną pracę dostosowaną do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | |
| **14** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu. | |
| **15** | Tworzy plan postępowania dietetycznego u pacjenta z uwzględnieniem suplementacji diety preparatami do żywienia doustnego i/lub dojelitowego. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem. | |
| **4** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **5** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **6** | Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **.………………………………………………**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Identyfikuje i zapisuje co najmniej podstawowe dane medyczne, biochemiczne, socjalne i środowiskowe niezbędne do zaplanowania postępowania żywieniowego. | |
| **2** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów. | |
| **3** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **4** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta. | |
| **5** | Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala. | |
| **6** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów. | |
| **7** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **8** | Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety. | |
| **9** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów. | |
| **10** | Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu. | |
| **11** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. | |
| **12** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. | |
| **13** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów. | |
| **14** | Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta. | |
| **15** | Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia. | |
| **16** | Zna aktualne zalecenia dotyczące postępowania żywieniowego w określonych jednostkach chorobowych. | |
| **17** | Zna podstawowe zagadnienia oraz pojęcia żywieniowe charakterystyczne dla danej jednostki chorobowej. | |
| **18** | Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie). | |
| **19** | Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania kwestii. | |
| **20** | Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje. | |
| **21** | Posiada umiejętność wysławiania się. | |
| **22** | Instruuje pacjenta i jego rodziców/opiekunów co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta i jego rodziców/opiekunów. | |
| **23** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, jego rodzicami/opiekunami lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **24** | Upowszechnia wiedzę o roli, zadaniach i zawodzie dietetyka. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik. | |
| **2** | Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder. | |
| **3** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **4** | Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **5** | Planuje edukację żywieniową wspólnie z pacjentem i jego rodziną. | |
| **6** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | |
| **7** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia. | |
| **8** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **9** | Obserwuje i ocenia ogólny stan dziecka zdrowego/chorego - pomiary antropometryczne. | |
| **10** | Potrafi obliczyć ilość wymienników węglowodanowych i/lub białkowo-tłuszczowych w danym produkcie oraz całym posiłku. | |
| **11** | Planuje zalecenia oraz przykładowy jadłospis dla pacjenta uwzględniając jego wiek, preferencje żywieniowe oraz jednostki chorobowe. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności. | |
| **2** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **3** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **4** | Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych. | |
| **5** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **6** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **7** | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **8** | Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności. | |
| **9** | Ocenia jakość swojej pracy i szuka możliwości jej poprawienia. | |
| **10** | Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu. | |
| **11** | Chroni poufność i bezpieczeństwo informacji podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania. | |
| **12** | Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA GASTROENTEROLOGII I CHORÓB PRZEMIANY MATERII**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **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. | |
| **2** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta oraz prawidłowo interpretować dane biochemiczne i antropometryczne. | |
| **3** | Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi zaleceniami żywieniowymi. | |
| **4** | Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów i potrafi oszacować ich wartość energetyczną i odżywczą. | |
| **5** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **6** | Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta. | |
| **7** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik. | |
| **2** | Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych. | |
| **3** | Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta. | |
| **4** | Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną. | |
| **5** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki. | |
| **2** | Szanuje godność i autonomię powierzonych opiece pacjentów. | |
| **3** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **4** | Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami. | |
| **5** | Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KLINIKA GASTROENTEROLOGII, ŻYWIENIA DZIECI I PEDIATRII/**  **KLINIKA DIABETOLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII**  Liczba godzin: 70 | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | | |
| **WIEDZA** | | |
| **1** | | Zna zagadnienia, które należy uwzględnić podczas wywiadu żywieniowego oraz chorobowego. | |
| **2** | | Zna obowiązujące standardy wykonywania pomiarów antropometrycznych. | |
| **3** | | Zna podstawy patofizjologii wybranych jednostek chorobowych. | |
| **4** | | Identyfikuje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. | |
| **5** | | Zna produkty zalecane i przeciwwskazane w wybranych jednostkach chorobowych. | |
| **6** | | Zna aktualne wytyczne dotyczące postępowania żywieniowego w określonych jadnostkach chorobowych. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| **1** | Wykonuje pomiary antropometryczne zgodnie z obowiązującymi standardami. | | |
| **2** | Dokonuje oceny sposobu żywienia pacjenta. | | |
| **3** | Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz chorobowy z pacjentem. | | |
| **4** | Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta. | | |
| **5** | Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym. | | |
| **6** | Oblicza liczbę wymienników węglowodanowych i/lub białkowo-tłuszczowych w danym produkcie oraz całym posiłku. | | |
| **7** | Posługuje się aplikacjami dla diabetyków. | | |
| **8** | Oblicza zapotrzebowanie energetyczne pacjenta (wraz z odpowiednim rozkładem makroskładników). | | |
| **9** | Planuje zalecenia oraz przykładowe jadłospisy dla pacjenta uwzględniając jego preferencje żywieniowe oraz jednostki chorobowe. | | |
| **KOMPETENCJE** | | |
| **1** | | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **2** | | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **3** | | Współdziała w grupie. | |
| **4** | | Przejawia empatię w relacji z pacjentem. | |
| **5** | | Przestrzega tajemnicy zawodowej. | |
| **6** | | Chroni poufność i bezpieczeństwo danych podczas ich zbierania, przechowywania, wykorzystywania i upowszechniania. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (HEPATOLOGIA)**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, na energię, na wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów szpitalnych i zwyczajowych pacjentów. |
| **2** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. |
| **3** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta na podstawie ustalonych kryteriów. |
| **4** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. |
| **5** | Potrafi rozpoznać niedożywienie, w tym szpitalne. |
| **6** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. |
| **7** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. |
| **8** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów. |
| **9** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. |
| **10** | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w szpitalach. |
| **11** | Rozumie wpływ chorób układu pokarmowego, zaburzeń metabolicznych, chorób nowotworowych i innych na stan odżywienia pacjenta. |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik. |
| **2** | Dokonuje oceny stanu odżywienia pacjenta |
| **3** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia |
| **4** | Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia. |
| **5** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. |
| **6** | Analizuje i interpretuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np. badania biochemiczne, historia choroby. |
| **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. |
| **8** | Przeprowadza wywiad żywieniowy. |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. |
| **2** | Szanuje godność i przestrzega autonomię osób powierzonych opiece. |
| **3** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. |
| **4** | Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu. |
| **5** | Dostrzega rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu |
| **6** | Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia |

|  |  |
| --- | --- |
| **KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ i ŻYWIENIA KLINICZNEGO**  Liczba godzin: 35 | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | |
| **WIEDZA** | |
| **1** | Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, na energię, na wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów szpitalnych i zwyczajowych pacjentów. | |
| **2** | Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia. | |
| **3** | Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta na podstawie ustalonych kryteriów. | |
| **4** | Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych. | |
| **5** | Potrafi rozpoznać niedożywienie, w tym szpitalne. | |
| **6** | Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka. | |
| **7** | Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia. | |
| **8** | Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów. | |
| **9** | Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego. | |
| **10** | Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w szpitalach. | |
| **11** | Rozumie wpływ chorób układu pokarmowego, zaburzeń metabolicznych, chorób nowotworowych i innych na stan odżywienia pacjenta. | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | |
| **1** | Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik. | |
| **2** | Dokonuje oceny stanu odżywienia pacjenta | |
| **3** | Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia | |
| **4** | Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia. | |
| **5** | Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale. | |
| **6** | Analizuje i interpretuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np. badania biochemiczne, historia choroby. | |
| **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. | |
| **8** | Przeprowadza wywiad żywieniowy. | |
| **KOMPETENCJE** | |
| **1** | Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. | |
| **2** | Szanuje godność i przestrzega autonomię osób powierzonych opiece. | |
| **3** | Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów. | |
| **4** | Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu. | |
| **5** | Dostrzega rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu | |
| **6** | Przestrzega zasad etyki zawodowej i tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | |

**Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności**

…………………………………………………………………………..……………………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miejsce ćwiczeń** | **Liczba godzin** | **Osoba odpowiedzialna** | **Ocena** | **Podpis** |
| **KATEDRA I KLINIKA KARDIOLOGII** | 70 |  |  |  |
| **KATEDRA I KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH, NADCIŚNIENIA TĘTNICZEGO I ANGIOLOGII** | 35 |  |  |  |
| **KATEDRA I KLINIKA CHORÓB WEWNĘTRZNYCH I ENDOKRYNOLOGII** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA NEUROCHIRURGII** | 35 |  |  |  |
| **KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Bariatra)** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA MEDYCYNY TRANSPLANTACYJNEJ, NEFROLOGII I CHORÓB WEWNĘTRZNYCH** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA POŁOŻNICTWA I GINEKOLOGII** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA NEUROLOGII** | 35 |  |  |  |
|  | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA GASTROENTEROLOGII I ŻYWIENIA DZIECI** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA GASTROENTEROLOGII I CHORÓB PRZEMIANY MATERII** | 35 |  |  |  |
| **KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO** | 35 |  |  |  |
| **KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLATACYJNEJ (Hepatologia)** | 35 |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ocena końcowa** |  |  |  |