



DZIENNICZEK

Ćwiczeń dietetyki klinicznej III rok studia pierwszego stopnia

Wiedza, umiejętności i kompetencje dietetyka

Imię i nazwisko:

Numer indeksu:

Grupa:

Rok akademicki 2020/2021

Dzienniczek ćwiczeń z dietetyki klinicznej dla studentów kierunku dietetyka III rok studia pierwszego stopnia został opracowany przez zespół: Beata Sińska¹, Alicja Kucharska¹, Dorota Szostak-Węgierek²
Redakcja techniczna – Agnieszka Bzikowska-Jura², Aneta Czerwonogrodzka-Senczyna², Joanna Jamiuk²

¹ – Zakład Żywienia Człowieka

² – Zakład Dietetyki Klinicznej

Zbiór efektów wiedzy, umiejętności i kompetencji został skonsultowany z osobami prowadzącymi zajęcia.

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
 - Oddział Ginekologii i Położnictwa Szpitala Solec, ul. Solec 93 – 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 (Bariatryka) ul. Nowogrodzka 59, Warszawa – 35 godzin
 - Klinika Neurologii, Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny, ul. Banacha 1A – 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 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 Chorób Wewnętrznych i Diabetologii, ul. Banacha 1 – 70 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/ Kliniki Chirurgii Ogólnej i Żywienia Klinicznego 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 pogadarek 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.

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).

Ćwiczenia z Dietetyki Klinicznej

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 wystawiania 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
UMIĘJĘTNOŚCI							
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	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	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 z dietetyki klinicznej

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
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

.....

MIEJSCE ODBYWANIA ĆWICZEŃ:

TERMIN:

DZIEŃ ĆWICZEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁ EK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH NADCIŚNIENIA TĘTNICZEGO I ANGIOLOGII

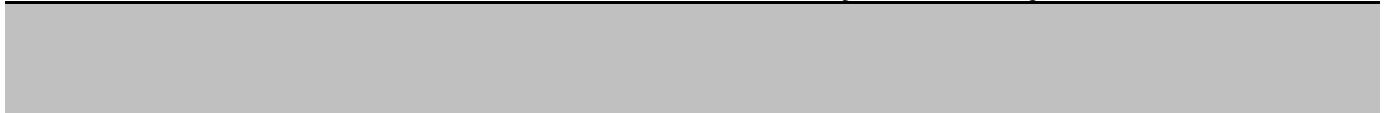
Liczba godzin: 35

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
UMIĘJĘTNOŚCI							
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 z dietetyki klinicznej



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
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

KATEDRA I KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH I ENDOKRYNOLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr 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
UMIĘJĘTNOŚCI							
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 z dietetyki klinicznej

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
PONIEDZIAŁ EK	
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	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę	5	4+	4	3+	3	2
3	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4	Analizuje sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6	Rozpoznaje czynniki ryzyka zaburzeń stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
7	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
9	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
10	Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania problemu, wprowadzając najlepsze możliwe rozwiązanie zgodne z zasadą EBM w dietetyce.	5	4+	4	3+	3	2
11	Uzasadnia jako członek zespołu żywieniowego wybór swojego postępowania, w tym wybór preparatów przemysłowych do żywienia doustnego i/lub dojelitowego.	5	4+	4	3+	3	2
12	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny, odpowiednio do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
13	Instruuje pacjenta co do realizacji porady dietetycznej, wykorzystując techniki komunikacji dostosowane do indywidualnego pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
14	Określa realne cele postępowania żywieniowego w porozumieniu z pacjentem, opiekunem, rodziną lub innymi członkami zespołu terapeutycznego.	5	4+	4	3+	3	2
UMIĘJĘTNOŚCI							
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 z dietetyki klinicznej

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
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

.....

KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (BARIATRIA)

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Iwona Boniecka

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1	Dokonyje 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
UMIĘJĘTNOŚCI							
1	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2	Dokonyje 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 z dietetyki klinicznej/praktyk śródrocznych							

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
PONIEDZIAŁE K	
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	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala/domu pomocy społecznej.	5	4+	4	3+	3	2
6	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów	5	4+	4	3+	3	2
7	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	5	4+	4	3+	3	2
9	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
10	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
11	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
12	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
13	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów	5	4+	4	3+	3	2
14	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
15	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
16	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2

17	Opracowuje i analizuje potencjalne rozwiązania kwestii.						
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
UMIĘJĘTNOŚCI							
1	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2	Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder.	5	4+	4	3+	3	2
3	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
4	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5	Planuje edukację żywieniową wspólnie z chorym i jego rodziną.	5	4+	4	3+	3	2
6	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
7	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2
8	Dokonuje analizy trudności w komunikacji z pacjentem w podeszłym wieku i określa możliwe sposoby ich przezwyciężenia.	5	4+	4	3+	3	2
9	Wykazuje zdolność organizowania własnej pracy dostosowanej do przyjętych zaleceń i organizacji pracy w oddziale.	5	4+	4	3+	3	2
10	Analizuje dokumentację żywienia występującą w oddziale tj.: dzienny raport żywieniowy z podziałem na poszczególne diety.	5	4+	4	3+	3	2
11	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
KOMPETENCJE							
1	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności.	5	4+	4	3+	3	2
2	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe.	5	4+	4	3+	3	2
3	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	5	4+	4	3+	3	2
4	Wykazuje odpowiedzialność moralną za człowieka i wykonywanie zadań zawodowych.	5	4+	4	3+	3	2
5	Współdziała w ramach zespołu interdyscyplinarnego/grupy studentów.	5	4+	4	3+	3	2
6	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	5	4+	4	3+	3	2
7	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	5	4+	4	3+	3	2
8	Analizuje i ocenia własny poziom wykonywanych czynności.	5	4+	4	3+	3	2

9	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 z dietetyki klinicznej

--

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
PONIEDZIAŁ EK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

.....

ODDZIAŁ GINEKOLOGII I POŁOŻNICTWA SZPITALA SOLEC

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Joanna Giza-Gołaszewska

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakresić)					
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
UMIĘJĘTNOŚCI							
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 z dietetyki klinicznej

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
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna ćwiczeń wykonania wymienionych czynności

.....

KLINIKA NEUROLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Zuzanna Przekop

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakresić)					
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	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.	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
UMIĘJĘTNOŚCI							
1	Uzyskuje wymaganą zgodę pacjenta na wykonanie badań stanu odżywienia.	5	4+	4	3+	3	2

2	Dokonyuje 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	Dokonyuje 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 z dietetyki klinicznej

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
PONIEDZIAŁ EK	
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	Dokonuje dokładnych kalkulacji: obliczenia zapotrzebowania na składniki odżywcze, energię, wodę, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisów.	5	4+	4	3+	3	2
3	Rozumie i potrafi wyjaśnić podstawy teoretyczne zależności między stanem zdrowia pacjenta a jego sposobem żywienia/stylem życia.	5	4+	4	3+	3	2
4	Potrafi ocenić sposób żywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5	Opracowuje jadłospisy/ listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych, które są zgodne z indywidualnymi celami żywieniowymi i mieszczą się w zakresie możliwości gospodarstwa domowego/szpitala.	5	4+	4	3+	3	2
6	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
7	Wykorzystuje znajomość patofizjologii w zaleceniach dietetycznych.	5	4+	4	3+	3	2
8	Potrafi oszacować wartość energetyczną i odżywczą diety.	5	4+	4	3+	3	2
9	Dokonuje oceny jadłospisów na podstawie ustalonych kryteriów.	5	4+	4	3+	3	2
10	Rozpoznaje, zapobiega niedożywieniu, w tym niedożywieniu szpitalnemu.	5	4+	4	3+	3	2
11	Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu anatomii, fizjologii i ontogenezy człowieka.	5	4+	4	3+	3	2
12	Rozpoznaje czynniki ryzyka chorób wynikających ze stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
13	Prawidłowo interpretuje dane biochemiczne i antropometryczne w odniesieniu do standardów.	5	4+	4	3+	3	2
14	Dostosowuje metodę i przygotowuje materiał edukacyjny odpowiedni do zdolności percepcyjnej pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
15	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany diety, zmiany stylu życia.	5	4+	4	3+	3	2
16	Zna aktualne zalecenia dotyczące postępowania żywieniowego w określonych jednostkach chorobowych.	5	4+	4	3+	3	2

17	Zna podstawowe zagadnienia oraz pojęcia żywieniowe charakterystyczne dla danej jednostki chorobowej.	5	4+	4	3+	3	2
18	Stosuje techniki aktywnego słuchania (zachęcanie, wyjaśnianie, parafrazowanie, podsumowanie, ocenianie).	5	4+	4	3+	3	2
19	Wprowadza najlepsze rozwiązania kwestii, którą się zajmuje.	5	4+	4	3+	3	2
20	Posiada umiejętność wystawiania 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
UMIĘJĘTNOŚCI							
1	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2	Wykonuje pomiar obwodu pasa, bioder.	5	4+	4	3+	3	2
3	Interpretuje wyniki wybranych badań biochemicznych.	5	4+	4	3+	3	2
4	Dokonuje bieżącej i końcowej oceny stanu odżywienia pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
5	Planuje edukację żywieniową wspólnie z pacjentem	5	4+	4	3+	3	2
6	Realizuje edukację żywieniową dostosowaną do potrzeb pacjenta.	5	4+	4	3+	3	2
8	Analizuje dokumentację pacjenta w oddziale szpitalnym np.: badania biochemiczne, historia choroby.	5	4+	4	3+	3	2
9	Obserwuje i ocenia ogólny stan pacjenta zdrowego/chorego - pomiary antropometryczne.	5	4+	4	3+	3	2
10	Potrafi obliczyć ilość wymienników węglowodanowych i/lub białkowo-tłuszczowych w danym produkcie oraz całym posiłku.	5	4+	4	3+	3	2
11	Potrafi wymienić różnice w najczęściej stosowanych modelach farmakoterapii i insulinoterapii	5	4+	4	3+	3	2
12	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 praktyk śródrocznych

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:

TERMIN:.....

DZIEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁ EK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności

KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH I DIABETOLOGII

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: dr Joanna Ostrowska

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

5	Chroni rzetelność, wiarygodność i autentyczność zapisów.	5	4+	4	3+	3	2
---	--	---	----	---	----	---	---

Ocena końcowa ćwiczeń z dietetyki klinicznej



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:

TERMIN:.....

DZIEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁEK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności

.....

**KLINIKA GASTROENTEROLOGII, ŻYWIENIA DZIECI I PEDIATRII/
KLINIKA DIABETOLOGII DZIECIĘCEJ I PEDIATRII**

Liczba godzin: 70

Osoba odpowiedzialna: dr Karolina Dłużniak-Gołaska

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
UMIĘJĘTNOŚCI							
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 praktyk śródrocznych

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:

TERMIN:.....

DZIEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności

**KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ
(HEPATOLOGIA)**

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna: mgr Leszek Wronka

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakresić)					
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	Dokonyje oceny stanu odżywienia 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 z dietetyki klinicznej:

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:

TERMIN:.....

DZIEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁ EK	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności

KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO

Liczba godzin: 35

Osoba odpowiedzialna:

EFEKTY KSZTAŁCENIA		STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTU (właściwe zakreślić)					
WIEDZA							
1	Dokonyje 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
UMIĘJĘTNOŚCI							
1	Wykonuje pomiar wzrostu, masy ciała, pasa, bioder, oblicza BMI, interpretuje wynik.	5	4+	4	3+	3	2
2	Dokonyje 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	Dokonyje analizy trudności w komunikacji z pacjentem i określa możliwe sposoby ich przewyciężenia.	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	5	4+	4	3+	3	2

	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.	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 z dietetyki klinicznej

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:

TERMIN:.....

DZIEŃ	WYSZCZEGÓLNIENIE CZYNNOŚCI, UWAGI, OBSERWACJE STUDENTA
PONIEDZIAŁE K	
WTOREK	

ŚRODA	
CZWARTEK	
PIĄTEK	

Potwierdzenie przez opiekuna praktyk wykonania wymienionych czynności

.....

Ocena końcowa ćwiczeń z Dietetyki 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 I ENDOKRYNOLOGII	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 POŁOŻNICTWA I GINEKOLOGII SZPITALA SOLEC	35	mgr Joanna Giza-Gołaszewska		
KLINIKA NEUROLOGII	35	mgr Zuzanna Przekop		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, ENDOKRYNOLOGII I DIABETOLOGII	35	mgr Marianna Hall		
KLINIKA GASTROENTEROLOGII I ŻYWIENIA DZIECI	70	mgr Karolina Dłużniak-Gołaska		
KLINIKA CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH I DIABETOLOGII	35	dr Joanna Ostrowska		
KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I ŻYWIENIA KLINICZNEGO	35			
KATEDRA I KLINIKA CHIRURGII OGÓLNEJ I TRANSPLANTACYJNEJ (Hepatologia)	35	mgr Leszek Wronka		

Ocena końcowa			
----------------------	--	--	--

