



Razem w roku: 30												
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) C1. Zapoznanie studentów z przyjętymi modelami organizacji i zasad żywienia zbiorowego. C2. Opanowanie umiejętności planowania i oceny żywienia zbiorowego dedykowanego różnym grupom pacjentów pozostających pod opieką placówek szpitalnych, z uwzględnieniem potrzeb wynikających ze stanu zdrowia, wieku i stanu fizjologicznego</p>												
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:												
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>								
W 01	K_W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	WY, CN								
	K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych .	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	CN								
	K_W09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/	CN								



			egzamin testowy końcowy	
	K_W12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	CN
	K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów	WY, CN
	K_W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	WY
	K_W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	WY
U 01	K_U02	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i	CN



			prezentowanych projektów	
	K_U03	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów	CN
	K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	WY
	K_U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	CN
	K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć, ocena przygotowanych i prezentowanych projektów/ egzamin testowy końcowy	WY, CN
K 01	K_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty	obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć	WY, CN
	K_K03	Potrafi kierować zespołem i	obserwacja pracy	CN



		współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	studenta w trakcie zajęć	
** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM - ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.				
Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 5 Umiejętności: 4 Kompetencje społeczne: 2				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			30	
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):				
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			30	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			2	
Uwagi				
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)				
Wykłady 1) Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego. Plusy i minusy różnych form organizacji, ocena żywienia zbiorowego w szpitalach wg NIK. 2) Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady GHP, GMP, system HACCP. Stosowane urządzenia i sprzęt. 3) Warunki sanitarno- higieniczne konieczne do spełnienia w zakładach żywienia zbiorowego. Zagrożenia wynikające z zaniedbań w tym zakresie. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów żywienia zbiorowego. 4) Zarządzanie personelem w żywieniu zbiorowym, szkolenia. Catering - systemy produkcji i dystrybucji produktów i potraw. Dostarczanie i serwowanie pożywienia. 5) Zespół leczenia żywieniowego. Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych. Niedożywienie szpitalne. Żywnienie w szpitalach jako element leczenia. Rola diety w rozpoznaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.				
Ćwiczenia 1) Ekonomika żywienia zbiorowego, specyfika pracy intendenta.				



<p>2) Omówienie systemu dekadówek, przygotowanie dekadówki na podstawie dostępnych materiałów i zaleceń.</p> <p>3) Praca nad modyfikacjami przykładowych jadłospisów szpitalnych na potrzeby pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi.</p> <p>4) Sporządzenie wytycznych dla personelu zakładów żywienia zbiorowego nt. zasad higieny. Zachowanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności.</p> <p>5) Prezentacje o zadanej tematyce przygotowane przez studentów.</p>	
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M.: Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, Warszawa 2011</p> <p>2. Turlejska H., Pelzner U., Konecka-Matyjek E.: Zasady systemu HACCP oraz GMP/GHP w zakładach produkcji obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego. Wyd. Medyczne Borgis, Warszawa 2004.</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010</p>	
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p> <p>Rzutnik multimedialny, tablica</p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Wiedza z zakresu żywienia osób zdrowych i chorych, dietoprofilaktyki, mikrobiologii i jakości żywności nabyta w toku studiów licencjackich.</p>	
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p> <p>Obecność i aktywny udział w zajęciach, zaliczenie projektów realizowanych podczas ćwiczeń, przedstawienie prezentacji multimedialnej na wyznaczony temat. Pozytywna ocena z końcowego egzaminu testowego.</p>	
<p> </p>	
<p>Ocena:</p>	<p>Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)</p>
<p>Bardzo dobra (5,0)</p>	<p>Student uzyskał min. 95% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz uzyskał minimum 95% punktów za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń .</p> <p>Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu optymalnym świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia i ich internalizacji, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji rozważając zalety/ wady różnych rozwiązań</p> <p>Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu bardzo dobrym.</p>
<p>Ponad dobra</p>	<p>Student uzyskał min. 90% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium</p>



(4,5)	testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) uzyskał minimum 90% punktów za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w szerokim zakresie, w stopniu świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia i ich internalizacji, a także wyjaśniać swoje stanowisko w sprawach będących przedmiotem dyskusji. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu dobrym i rokującym na dalszy rozwój.
Dobra (4,0)	Student uzyskał min. 80% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz uzyskał minimum 80% punktów za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w szerokim zakresie, w stopniu świadczącym o pełnym zrozumieniu treści kształcenia. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu dobrym i rokującym na dalszy rozwój.
Dość dobra (3,5)	Student uzyskał min. 70% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz uzyskał minimum 70% punktów za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, wystarczającym do zaliczenia i rokującym na dalszy rozwój.
Dostateczna (3,0)	Student uzyskał min. 60% punktów ze sprawdzianu wiedzy (kolokwium testowe cząstkowe, egzamin testowy końcowy) oraz 60% punktów za realizację zadań powierzonych w trakcie seminariów i ćwiczeń. Student potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia. Student wykazał się danymi kompetencjami w stopniu minimalnym, ale wystarczającym do zaliczenia.

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Katedra Gastroenterologii i Hepatologii
Zakład Dietetyki

ul. Borowska 213, 50-556 Wrocław
tel.: 71 733 21 20, faks: 71 733 21 29
e-mail: gastro@gastro.am.wroc.pl

Koordynator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

mgr Olga Kijora
+48 538441799



okijora@wp.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

1. Olga Kijora, magister dietetyki, dietetyk i koordynator badań klinicznych – wykłady i ćwiczenia niekliniczne

Data opracowania sylabusa

18.06.2018

Sylabus opracował(a)

Olga Kijora

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Elżbieta Poniewierka

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....