

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Praktyka w sekcji żywienia						
Rodzaj modułu:	Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	-	-	-	-	-	130
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu: podstaw żywienia, podstaw dietetyki, higieny żywności, bezpieczeństwa żywności i żywienia.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania oraz organizacji pracy sekcji żywienia i bezpieczeństwa przygotowywania potraw</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego.</p> <p>Cel 3: Zapoznanie studenta z technikami kulinarnymi produkcji potraw.</p> <p>Cel 4: Zapoznanie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych
wiedzy:							
1	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.						K1D_W17
2	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.						K1D_W14
3	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.						K1D_W18
4	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.						K1D_W23
umiejętności:							
1	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta.						K1D_U03 K1D_U04
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.						K1D_U09 K1D_U10
3	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.						K1D_U17
4	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.						K1D_U16 K1D_U17
5	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.						K1D_U16
kompetencji społecznych:							

1	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
3	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	K1D_K07
4	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
5	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Praktyka zawodowa		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa 1	Zapoznanie z zasadami BHP oraz HACCP, GHP, GMP obowiązującymi w sekcji żywienia. Organizowanie stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP. Zapoznanie z strukturą kuchni i stołówki szpitalnej, zasad funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym placówki/ obsługi urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie	15
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z instrukcją żywienia pacjentów. Zapoznanie z organizacją żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej. Planowanie pracy i organizacja stanowiska pracy.; Zapoznanie z zasadami współpracy personelu medycznego/ lekarz/ pielęgniarki/ dietetyk/ kucharz/ pomoc kuchenna/ intendent/ magazynier.	10
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie z rodzajami diet szpitalnych, analiza obowiązującego katalogu diet i ich specyfiką. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Sporządzanie mieszanek mlecznych dla niemowląt.	15
Praktyka zawodowa 4	Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Sporządzanie mieszanek mlecznych dla niemowląt.	20
Praktyka zawodowa 5	Zapoznanie z dokumentacją kuchni szpitalnej /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno-higienicznej przez SANEPID/ Zapoznanie z technologią dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów. Zapoznanie z obsługą systemów komputerowych używanymi w Sekcji Żywienia.	15
Praktyka zawodowa 6	Określanie wartości odżywczej diet szpitalnych, porcjowania i ekspedycji posiłków. Sporządzanie zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób.; Zapoznanie z oceną warunków sanitarno- higienicznych kuchni.; Przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej. Prowadzenie kompleksowej dokumentacji sekcji żywienia.	20
Praktyka zawodowa 7	Uczestnictwo w edukacji żywieniowej pacjentów. Przygotowanie materiałów informacyjnych dotyczących omawianej tematyki.	25
Praktyka zawodowa 8	Uczestnictwo i kontrola dystrybucji posiłków.	10
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
<p>1. Metody kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk • dyskusja • studium przypadku • obserwacja <p>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprzęt do praktycznej nauki zawodu • programy komputerowe używane w placówce 		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		

<p>1. Formy zaliczenia modułu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaliczenie z oceną <p>2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej • samoocena • karta przebiegu praktyki zawodowej <p>3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się:</p> <ul style="list-style-type: none"> • średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w poradni na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	-
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć	-
Łączna liczba godzin	130
Punkty ECTS za moduł	4

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Instrukcja żywienia pacjentów
2. Kuchanowicz H. i in.: Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. Medyczne PZWL Warszawa 2020
3. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021
2. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd.. PZWL Warszawa 2022

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

** należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)