

KARTA MODUŁU 2025/2026

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 placówkach oświatowo-wychowawczych						
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:		2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:		4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:		3	-	-	-	-	-	100
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia dzieci i młodzieży, norm żywienia, promocji zachowań prozdrowotnych.						
II. CELE KSZTAŁCENIA								
Cele kształcenia:								
Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami i organizacją żywienia w wybranej placówce oświatowo-wychowawczej. Cel 2: Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania placówki oświatowo-wychowawczej zwłaszcza w zakresie promocji zdrowych nawyków odżywiania. Cel 3: Zapoznanie studenta z zasadami przygotowania i prowadzenia edukacji żywieniowej w placówce oświatowo- wychowawczej.								
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 metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.						K1D_W16	
2	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.						K1D_W17	
3	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.						K1D_W14	
4	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	
5	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.						K1D_W21	
6	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	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.						K1D_K01	
2	Student potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.						K1D_W09 K1D_U10	
3	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.						K1D_U14	
4	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.						K1D_U15	
5	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w wybranej placówce żywienia zbiorowego.						K1D_U16 K1D_U17	

6	Potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.	K1D_U22
7	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta/wychowanka. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_W26
kompetencji społecznych:		
1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
2	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
3	Dobro pacjenta/grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
4	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
5	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K08 K1D_K09
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	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania wybranej placówki oświatowo-wychowawczej. Zapoznanie z obowiązującym zasadami BHP i regulaminem pracy. Zapoznanie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym.	20
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z metodyką pracy osoby odpowiedzialnej za żywienie w placówce. Zapoznanie się z projektowaniem jadłospisów okresowych, sporządzaniem zamówień, oraz pracą kuchni/katering dietetycznego.	20
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami dokumentacji związanej z żywieniem w placówce. Zapoznanie się z systemem komputerowym używanym w zakresie wyżywienia wychowanków.	15
Praktyka zawodowa 4	Uczestnictwo/organizacja zajęć o tematyce związanej z promocją zdrowego sposobu odżywiania. Opracowanie programów edukacyjnych adresowanych do zdrowej populacji z uwzględnieniem grupy docelowej: dzieci wiek przedszkolny, młodzież. Przygotowywanie materiałów informacyjnych dla wychowanków/opiekunów/wychowawców z zakresu zaleceń żywieniowych i promocji zdrowia.	30
Praktyka zawodowa 5	Udział w przygotowaniu i dystrybucji posiłków w placówce.	15
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk - dyskusja - studium przypadku - obserwacja 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - sprzęt do praktycznej nauki zawodu - programy komputerowe używane w placówce		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia modułu: zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej - samoocena - karta przebiegu praktyki zawodowej 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się: 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 innych form zajęć	-
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	3
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Horvath A. Szajewska H.: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna. Kraków 2023 2. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2015 3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.	
Literatura uzupełniająca: 1. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022 2. L. Chevallier, red. DGrzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa 2019 3. Turlejska H. (red.): Zasady racjonalnego żywienia: zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Gdańsk: Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2006.	

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)