

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:	Wprowadzenie do praktyki zawodowej						
Rodzaj modułu:	Moduł kształcenia ogólnego						
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:	1	-	-	10	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:	Brak						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Przekazanie studentom wiedzy z zakresu organizacji praktyki zawodowej - zapoznanie Studentów z Regulaminem praktyk zawodowych oraz Programem praktyki zawodowej na kierunku Dietetyka							
Cel 2: Nabycie przez studentów umiejętności prowadzenia dokumentacji praktyki zawodowej							
Cel 3: Wykształcenie u studentów umiejętności potrzebnych podczas praktyk zawodowych							
Cel 4: Kształtowanie u studentów przekonań o potrzebie nabycia pożądanych umiejętności zawodowych podczas praktyki zawodowej - uświadomienie studentom roli i znaczenia praktyk zawodowych w budowaniu podstaw tożsamości zawodowej przyszłych dietetyków.							
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
3	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.						K1D_W22
4	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.						K1D_W24
umiejętności:							
1	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.						K1D_U03
2	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej						K1D_U08
3	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.						K1D_U10
4	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.						K1D_U09
5	Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.						K1D_U25
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 podczas praktyki w placówce. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoka jakość żywności i żywienia.						K1D_K04

3	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest 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 myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Ćwiczenia		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Regulamin praktyk zawodowych. Program praktyk zawodowych. Cele praktyki zawodowej. Harmonogram praktyk.	3
Ćwiczenie 2	Metody i sposoby weryfikacji praktyki zawodowej.	2
Ćwiczenie 3	Dokumentacja praktyki zawodowej – zasady sporządzania Sprawozdania z realizacji praktyki zawodowej i formularza samooceny.	2
Ćwiczenie 4	Obowiązki studenta podczas realizacji praktyki zawodowej. Zasady zaliczania praktyki w miejscu pracy. Zasady odbywania praktyki w trybie indywidualnym.	2
Ćwiczenie 5	Omówienie dodatkowych wymogów w poszczególnych miejscach odbywania praktyki (strój, obuwie, wygląd zewnętrzny)	2
Ćwiczenie 6	Dyskusja na temat potencjalnych problemów, które studenci mogą napotkać podczas praktyk zawodowych.	2
Ćwiczenie 7	Dyskusja na temat odpowiedzialnego wykonywania zawodu dietetyka. Omawianie Kodeksu etyki zawodowej dietetyka.	2
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - ćwiczenia teoretyczne 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - projektor/tablica multimedialna		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia modułu: - zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - kolokwium – krótka praca pisemna - obserwacja zachowań - krótkie zadania domowe - aktywność na zajęciach 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się.		
VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA		
Kategoria		Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)		10
Udział w wykładach		-
Udział w ćwiczeniach		10
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)		15
Przygotowanie do wykładu		-
Przygotowanie do ćwiczeń		10
Przygotowanie do egzaminu		-
Przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń		5

Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	1
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Regulamin praktyk zawodowych Collegium Witelona Uczelnia Państwowa 2. Zarządzenia Nr 61/17 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Witelona w Legnicy z dnia 29 listopada 2017 r. w sprawie zasad realizacji praktyk zawodowych 3. Karta modułu kształcenia – praktyki zawodowe dla kierunku Dietetyka – Praktyka Wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej, Praktyka w Sekcji Żywienia	
Literatura uzupełniająca: 1. Kodeks etyki zawodowej dietetyka Rzeczypospolitej Polskiej, Polskie Towarzystwo Dietetyki, Warszawa 2014 2. Wojciech Drzeżdżon, <i>Etyczne aspekty pracy zawodowej. Wybrane zagadnienia</i>, Gdańska Wyższa Szkoła Humanistyczna. 3. Kwiatkowski S.M.: Kształcenie zawodowe : dylematy teorii i praktyki. Instytut Badań Edukacyjnych, Warszawa 2001.	

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)