KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:		DIETETYKA					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
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	Praktyki zawodowe					
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	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:	
W01	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.	K1D_W16
W02	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania	K1D_W17
W03	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności	K1D_W14
W04	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między prawidłowym żywieniem a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach	K1D_W18
W05	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych	K1D_W21
W06	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:	
U01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.	K1D_W09 K1D_U10
U03	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
U04	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

U05	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w wybranej placówce żywienia zbiorowego.	K1D_U16 K1D_U17
U06	Potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.	K1D_U22
U07	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta/wychowanka. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_W26
kompetencji społecznych:		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K03	Dobro pacjenta/grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K04	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
K05	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 podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Praktyka zawodowa

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania wybranej placówki oświatowo-wychowawczej. Zapoznanie z obowiązującymi 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/cateringu dietetycznego.	20
Praktyka zawodowa3	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami dokumentacji związanej z żywieniem w placówce. Zapoznanie z systemem komputerowym używanym w zakresie wyżywienia wychowanków.	15
Praktyka zawodowa5	Uczestnictwo/organizacja zajęć o tematyce związanej z promocją zdrowego sposobu odżywiania. Opracowanie programów edukacyjnych adresowanej do zdrowej populacji z uwzględnieniem grupy docelowej: dzieci wiek szkolny, młodzież. Przygotowanie materiałów informacyjnych dla wychowanków/opiekunów/wychowawców. Z zakresu zaleceń żywieniowych i promocji zdrowia.	30
Praktyka zawodowa5	Udział w przygotowaniu i dystrybucji posiłków w placówce.	15

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opieką 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:**
- 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 określane są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się**

Średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca 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 praktykach zawodowych	
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do praktyk zawodowych	
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia praktyk zawodowych	
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. 1: Horvath A. Szajewska H.: Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna. Kraków 2023
2. Krawczyński M.: Żywienie 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. 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)