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 sekcji żywienia**						
Rodzaj modułu:		Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:	1	**Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:**						
Semestr:	2	Praktyki zawodowe						
Liczba punktów ECTS ogółem:	5	125						
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:
Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania oraz organizacji pracy sekcji żywienia i bezpieczeństwa przygotowywania potraw **Cel 2**; Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego. **Cel 3**: Zapoznanie studenta z technikami kulinarnymi produkcji potraw. **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.

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 zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	K1D_W17
W02	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	K1D_W14
W03	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
W04	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	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. Potrafi prowadzić dokumentacje żywieniową pacjenta.	K1D_U03 K1D_U04
U02	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.	K1D_U09 K1D_U10
U03	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	K1D_U17
U04	Potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.	K1D_U16 K1D_U17
U05	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16
kompetencji społecznych:		

K01	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K02	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
K03	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	K1D_K07
K04	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01
K05	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02

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 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 regulaminem pracy. 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.	20
Praktyka zawodowa 8	Uczestnictwo i kontrola dystrybucji posiłków.	10

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 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 określane 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 praktykach zawodowych	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do praktyk zawodowych	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do praktyk zawodowych	-
Łączna liczba godzin	125
Punkty ECTS za moduł	5

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. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa 2021

Literatura uzupełniająca:

1. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywienie 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)