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:		**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	Ćwiczenia						
Liczba punktów ECTS ogółem:	1	15						
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	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 psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	K1D_W22
W03	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	K1D_W24
umiejętności:		
U01	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	K1D_U03
U02	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	K1D_U08
U03	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą	K1D_U10
U04	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań..	K1D_U09
U05	Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej	K1D_U25
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 podczas praktyki w placówce. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia	K1D_K04
K03	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07

K04	Dobro pacjenta/ grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05
K05	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
ćw1	Zapoznanie z treścią karty modułu, regulaminem i zasadami BHP. Regulamin praktyk zawodowych. Program praktyk zawodowych. Cele praktyki zawodowej. Harmonogram praktyk.	3
ćw2	Metody i sposoby weryfikacji praktyki zawodowej.	2
ćw3	Dokumentacja praktyki zawodowej – zasady sporządzania Sprawozdania z realizacji praktyki zawodowej i formularza samooceny.	2
ćw4	Obowiązki studenta podczas realizacji praktyki zawodowej. Zasady zaliczania praktyki w miejscu pracy. Zasady odbywania praktyki w trybie indywidualnym.	2
ćw5	Omówienie dodatkowych wymogów w poszczególnych miejscach odbywania praktyki (strój, obuwie, wygląd zewnętrzny)	2
ćw6	Dyskusja na temat potencjalnych problemów, które studenci mogą napotkać podczas praktyk zawodowych	2
ćw7	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:

Ćwiczenia:
- 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 określane 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)	15
Udział w wykładach	-
Udział w ćwiczeniach	15
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	10
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do ćwiczeń	5
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,: Etyczne aspekty pracy zawodowej. Wybrane zagadnienia, 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)