

KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Praktyka wstępna w Sekcji Żywienia						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy						
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:	4	-	-	-	-	-	100
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu: podstaw żywienia, podstaw dietetyki, higieny żywności, bezpieczeństwa żywności i żywienia.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania oraz organizacji pracy sekcji żywienia i bezpieczeństwa przygotowywania potraw.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego.</p> <p>Cel 3: Zapoznanie studenta z technikami kulinarnymi produkcji potraw.</p> <p>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.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.					K1D_W17	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.					K1D_W14	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
umiejętności:							
1	Student potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o					K1D_U03	Obserwacja

	wybrane programy komputerowe. Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową pacjenta.	K1D_U04	Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjenta.	K1D_U09 K1D_U10	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	K1D_U17	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w warunkach szpitalnych.	K1D_U16 K1D_U17	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
5	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
6	Student potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w warunkach szpitalnych.	K1D_U22	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
7	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U18 K1D_U22	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę

kompetencji społecznych:

1	Student przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	K1D_K07	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
5	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

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

Praktyki zawodowe

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyki zawodowe 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 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.	10
Praktyki zawodowe 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
Praktyki zawodowe 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	15

	napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego. Sporządzanie mieszanek mlecznych dla niemowląt.	
Praktyki zawodowe 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
Praktyki zawodowe 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
Praktyki zawodowe 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
Praktyki zawodowe 7	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

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- 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.

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny

z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego.

Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści

programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

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	-
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	-
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kuchanowicz H. i in.: Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. Medyczne PZWL. Warszawa, 2020.
2. Ciborowska H., Ciborowski A.: Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021.
3. Gawęcki J. (red.): Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2010.
4. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2021.
5. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2022.
6. Turlejska H. (red.): Zasady racjonalnego żywienia: zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Gdańsk: Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2006.

Literatura uzupełniająca:

1. L. Chevallier, red. D.: Gajewska, Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2010.
2. Grzymisławski M. (red.): Dietetyka kliniczna PZWL, Warszawa, 2019.
3. Ostrowska L.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. PZWL, Warszawa, 2018.
4. Krawczyński M.: Żywnie dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków, 2015.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny