

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	<b>Dietetyka</b>						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	2	-	-	-	-	-	50
<b>Forma zaliczenia:</b>	<b>Zaliczenie na ocenę</b>						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, żywienia klinicznego, zaburzeń odżywiania, żywienia dzieci i młodzieży, norm żywienia, promocji zachowań prozdrowotnych.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie studenta z zasadami i organizacją żywienia w wybranej placówce oświatowo-wychowawczej.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie studenta ze strukturą oraz specyfiką funkcjonowania placówki oświatowo-wychowawczej zwłaszcza w zakresie promocji zdrowych nawyków odżywiania.</p> <p><b>Cel 3:</b> Zapoznanie studenta z zasadami przygotowania i prowadzenia edukacji żywieniowej w placówce oświatowo-wychowawczej.</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
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem kryteriów dla dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	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
3	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
4	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
5	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.					K1D_W21	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę

6	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
<b>umiejętności:</b>			
1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	Student potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/grupą.	K1D_W09 K1D_U10	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
3	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	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	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
5	Student potrafi przygotować, wydzielić i wydać posiłki w wybranej placówce żywienia zbiorowego.	K1D_U16 K1D_U17	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	Student potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta/wychowanka. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	K1D_U26	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K1D_K01	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
2	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
3	Dobro pacjenta/grup społecznych jest dla studenta priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	K1D_K05	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
4	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
5	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K1D_K08 K1D_K09	Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Praktyki zawodowe</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Praktyki zawodowe 1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania wybranej placówki oświatowo-wychowawczej. Zapoznanie z obowiązującym 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.	5	

Praktyki zawodowe 2	Zapoznanie z metodyką pracy osoby odpowiedzialnej za żywienie w placówce. Zapoznanie się z projektowaniem jadłospisów okresowych, sporządzaniem zamówień, oraz pracą kuchni/katering dietetycznego.	10
Praktyki zawodowe 3	Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami dokumentacji związanej z żywieniem w placówce. Zapoznanie się z systemem komputerowym używanym w zakresie wyżywienia wychowanków.	10
Praktyki zawodowe 4	Uczestnictwo/organizacja zajęć o tematyce związanej z promocją zdrowego sposobu odżywiania. Opracowanie programów edukacyjnych adresowanych do zdrowej populacji z uwzględnieniem grupy docelowej: dzieci wiek przedszkolny, młodzież. Przygotowywanie materiałów informacyjnych dla wychowanków/opiekunów/wychowawców z zakresu zaleceń żywieniowych i promocji zdrowia.	15
Praktyki zawodowe 5	Udział w przygotowaniu i dystrybucji posiłków w placówce.	10

## V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

### 1. Metody kształcenia:

- Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk
- Dyskusja
- Studium przypadku
- Obserwacja

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### Forma zaliczenia modułu.

#### Zaliczenie na ocenę

#### Kryteria oceny formujące\*\*\*\*:

- 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 podsumowujące\*\*\*

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 w 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
<b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>	
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	-
Inne (-)	-
<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	

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.)	-
<b>Łączna liczba godzin</b>	50
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	2

### VIII. ZALECANA LITERATURA

#### Literatura podstawowa:

1. Horvath A. Szajewska H.: Żywność i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna. Kraków 2017
2. Krawczyński M.: Żywność dzieci w zdrowiu i chorobie. HELP MED, Kraków 2015
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2022
4. 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. Ciborowska H. Ciborowski A.: Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa, 2021.
2. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2017

\*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