

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:	Przygotowanie do praktyki zawodowej						
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:	1	-	-	15	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Brak						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Przekazanie studentom wiedzy z zakresu organizacji praktyki zawodowej - zapoznanie Studentów z Regulaminem praktyk zawodowych oraz Programem praktyki zawodowej na kierunku Dietetyka.</p> <p>Cel 2: Nabycie przez studentów umiejętności prowadzenia dokumentacji praktyki zawodowej.</p> <p>Cel 3: Wyształcenie u studentów umiejętności potrzebnych podczas praktyk zawodowych.</p> <p>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.</p>							
IV. TREŚCI PROGRAMOWE							
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)							
Ćwiczenia							
Kod	Tematyka zajęć						Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Regulamin praktyk zawodowych. Program praktyk zawodowych. Cele praktyki zawodowej.						2
Ćwiczenie 2	Metody i sposoby weryfikacji praktyki zawodowej. Harmonogram praktyk.						3
Ćwiczenie 3	Dokumentacja praktyki zawodowej – zasady sporządzania Sprawozdania i Samooceny.						2
Ćwiczenie 4	Obowiązki studenta podczas realizacji praktyki zawodowej. Zasady zaliczania praktyki w miejscu pracy. Zasady odbywania praktyki w trybie indywidualnym.						2
Ćwiczenie 5	Omówienie dodatkowych wymogów w poszczególnych miejscach odbywania praktyki (strój, obuwie, wygląd zewnętrzny)						2
Ćwiczenie 6	Dyskusja na temat potencjalnych problemów, które studenci mogą napotkać podczas praktyk zawodowych.						2
Ćwiczenie 7	Dyskusja na temat odpowiedzialnego wykonywania zawodu dietetyka. Omawianie Kodeksu etyki zawodowej dietetyka.						2

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Ćwiczenia teoretyczne
- Ćwiczenia praktyczne
- Studium przypadku
- Dyskusja, praca w zespole
- Studium literatury

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Zadania pisemne
- Aktywność na zajęciach
- Obserwacja

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 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
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	
Udział w wykładach	-
Udział w innych formach zajęć	15
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	7
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	3

Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	-
Łączna liczba godzin	25
Punkty ECTS za moduł	1

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Ustawa - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 85 z późn. zm.)
2. Regulamin praktyk PWSZ im. Witelona w Legnicy; Program praktyki zawodowej dla kierunku Dietetyka.
3. Kwiatkowski S.M.: Kształcenie zawodowe : dylematy teorii i praktyki. Instytut Badań Edukacyjnych, Warszawa, 2001.
4. Kodeks etyki zawodowej dietetyka Rzeczypospolitej Polskiej, Polskie Towarzystwo Dietetyki, Warszawa, 2014.
5. Gogacz M.: Czym jest etyka zawodowa [w] red. A. Andrzejuk, *Zagadnienie etyki zawodowej*, Oficyna Wydawnicza Navo, Warszawa 1988, s. 11-14.
6. Karta modułu kształcenia – praktyki zawodowe dla kierunku Dietetyka – Praktyka Wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej, Praktyka w Sekcji Żywienia.

Literatura uzupełniająca:

1. Wojciech Drzeżdżon,: Etyczne aspekty pracy zawodowej. Wybrane zagadnienia, Gdańska Wyższa Szkoła Humanistyczna.
2. Gogacz M.: Czym jest etyka zawodowa [w] red. A. Andrzejuk, *Zagadnienie etyki zawodowej*, Oficyna Wydawnicza Navo, Warszawa 1988, s. 11-14.

*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