

**SYLABUS**  
**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026**  
*(skrajne daty)*  
 Rok akademicki 2024/2025

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Praktyka zawodowa wakacyjna w obszarze nieklinicznym</b>
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, po semestrze II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Agnieszka Dymek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II	-	-	-	-	-	-	80	-	3

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)**

Praktyka zawodowa: zaliczenie z oceną

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Student posiada podstawową wiedzę z zakresu higieny żywienia i żywności.

## 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zapoznanie z zasadami zarządzania i organizacji pracy w zakresie żywienia zbiorowego.
C <sub>2</sub>	Kształtowanie umiejętności wdrażania i stosowania zasad sanitarno-epidemiologicznych w miejscach żywienia zbiorowego.
C <sub>3</sub>	Kształtowanie umiejętności w obszarze kontroli jakości surowców i potraw oraz planowania żywienia zbiorowego z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych, w tym różnorodności wynikającej z płci, wieku, pochodzenia etnicznego, wyznania oraz statusu społeczno-ekonomicznego.

### 3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Potrafi planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole, współpracować przy planowaniu i organizacji pracy w żywieniu zbiorowym uwzględniając zasady nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji.	K_Uo6
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy jakości i planowania zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów w żywieniu zbiorowym.	K_Uo7
EK_03	Wykazuje świadomą postawę wobec posiadanych kompetencji i potrzeby konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_Ko2

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

### 3.3 Treści programowe i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

1.	Zapoznanie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, higienicznej oraz systemu HACCP.
2.	Zapoznanie z zadaniami sprawowania nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży określonych środków spożywczych.
3.	Zapoznanie z zadaniami nadzoru sanitarnego/systemami kontroli nad jakością żywienia ludzi w zakładach żywienia zbiorowego.
4.	Zapoznanie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi oraz metodami zapobiegania zakażeniom.
5.	Zapoznanie z zasadami oceny jakości zdrowotnej żywności i substancji dodatkowych.
6.	Zapoznanie z działaniami na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej środków spożywczych i jakości żywienia ludzi oraz warunków sanitarnych w obiektach zajmujących się żywieniem ludzi oraz produkcją i dystrybucją żywności.
7.	Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów/dystrybucji żywności.
8.	Zapoznanie z metodami wdrażania i stosowania zasad sanitarno-epidemiologicznych w miejscach żywienia zbiorowego.
9.	Zachęcanie do aktywności i wykazywania inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Prezentacja multimedialna, analiza materiałów z dyskusją, projekt

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych
EK_01	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, projekty	PZ

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.

STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN W W/W POZYCJACH)

Student dokonuje wyboru **jednego miejsca** realizacji praktyk wakacyjnych w obszarze nieklinicznym **spośród 3 poniższych** opcji (2 tyg):

1. Kuchnia i dział żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (np. żłobki, przedszkola, ośrodki sanatoryjne) **lub**
2. Catering dietetyczny **lub**
3. Stacja sanitarno-epidemiologiczna.

#### 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	80 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
SUMA GODZIN	<b>90</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	80
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

## 7. LITERATURA

### Literatura podstawowa:

1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.
2. Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa 2018.
3. Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej / red. nauk. Małgorzata Bulanda, Jadwiga Wójkowska-Mach. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2016.
4. Wybrane aspekty profilaktyki zakażeń - higiena rąk / Elżbieta Rafa ; Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nowym Sączu. Wydawnictwo Naukowe Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej, 2019.

### Literatura uzupełniająca:

1. Przygoda B., Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw PZWL, Warszawa, 2019.
2. Ozimek I.: Jakość usług gastronomicznych a ochrona konsumentów w Polsce. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. 2013.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej