

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019 - 2021
(skrajne daty)
Rok akademicki 2019/2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno - epidemiologicznej (2 tyg) |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | studia drugiego stopnia |
| Profil | praktyczny |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | I rok, semestr II |
| Rodzaj przedmiotu | obowiązkowy |
| Język wykładowy | polski |
| Koordinator | |
| 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 ₁ | Zdobycie wiedzy z zakresu podstaw nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w szczególności nadzoru higieny żywności i żywienia. |
| C ₂ | Kształtowanie umiejętności wdrażania zasad w celu zapobiegania chorobom zakaźnym i zakażeniom w placówkach żywienia zbiorowego. |
| C ₃ | Kształtowanie umiejętności identyfikacji i interpretacji przepisów dotyczących nadzoru sanitarno – epidemiologicznego. |

3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla przedmiotu

| Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej | | | |
|--|--|----------------------------|--|
| KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE* | | | |
| I ROK po semestrze II | | | |
| <i>* Właściwe zakreślić</i> | | | |
| Lp. | Efekty | Stopień osiągnięcia efektu | |
| 1. | Definiuje zadania sprawowania nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży określonych środków spożywczych. | 2-3-4-5 | |
| 2. | Definiuje zadania nadzoru sanitarnego nad jakością żywienia ludzi w zakładach żywienia zbiorowego. | 2-3-4-5 | |
| 3. | Przedstawia zasady nadzoru nad warunkami higieny środowiska a także nadzoru nad higieną zaopatrzenia w wodę i żywność. | 2-3-4-5 | |
| 4. | Ocenia jakość zdrowotną środków spożywczych, substancji dodatkowych oraz używek. | 2-3-4-5 | |
| 5. | Komponuje podstawowe dochodzenie ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. | 2-3-4-5 | |
| 6. | Opisuje działania na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej środków spożywczych i jakości żywienia ludzi oraz warunków sanitarnych | 2-3-4-5 | |

| | | |
|--|---|---------|
| | w obiektach zajmujących się żywieniem ludzi oraz produkcją i dystrybucją środków spożywczych . | |
| 7. | Pobiera próby środków spożywczych do badań laboratoryjnych. | 2-3-4-5 |
| 8. | Opisuje metody nadzoru nad blokami żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych oraz ośrodkach wypoczynku. | 2-3-4-5 |
| 9. | Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu, jakości pracy. | 2-3-4-5 |
| 10. | Organizuje praktykę zawodową zgodnie z regulaminem praktyk (dotyczy praktyk zawodowych do wyboru). | 2-3-4-5 |
| Razem: Stopień osiągnięcia efektów (średnia wartość ocen) | | |

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 |
| EK_04 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_05 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_06 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_07 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_08 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_09 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |
| EK_10 | obserwacja w trakcie zajęć, projekty | PZ |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.
UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.
STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN W W/W POZYCJACH)

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 | 90 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 3 |

* 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. Włodarek D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa, 2015.
3. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
4. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
5. Kołożyn – Krajewska D. red.: Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa. 2013.
6. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2004.
7. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) .: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa. 2009.
8. Ozimek I.: Jakość usług gastronomicznych a ochrona konsumentów w Polsce. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. 2013.
9. Kępka P: Bioterroryzm: Polska wobec użycia broni biologicznej. Difin, Warszawa. 2009.
10. Dzierżanowska D: Zakażenia szpitalne., Alfa - Medica Press, Bielsko – Biała. 2008.
11. Heczko P., Wójkowska- Mach J. (red.): Zakażenia szpitalne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa. 2009.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej