

Nazwa przedmiotu/modułu:	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka				
Nazwa angielska:	Organization working as a dietitian				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
W zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	mgr Magdalena Otto				
Status przedmiotu:	obowiązkowy				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
1	-	30	-	30	2
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie studentów z zawodem dietetyka, regulacjami prawnymi, organizacją stanowiska pracy.					
C2 - Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad BHP, ochrony pracy, przepisów przeciwpożarowych, wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego.					
C3 - Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności oceny funkcjonalności działów żywienia oraz dokumentacji żywieniowej.					
C4 –Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami opracowywania księgi GMP/GHP oraz systemu HACCP.					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Ćwiczenia:					
EU 1 – Student zna zasady BHP dla zakładów żywienia i potrafi określić, jakie są wymagania z zakresu p. pożarowych. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, współpracuje w grupie.					
EU 2 – Student posiada niezbędne wiedzę z zakresu organizacji pracy dietetyka a także w zakresie wykonywania sprawnie i w sposób zorganizowany zadań na stanowisku pracy dietetyka, pozwalającą na zachowanie zasad sanitarno-epidemiologicznych w zakładach żywienia zbiorowego, pozwalające ocenić funkcjonalność działów żywienia.					
EU 3 – Student zna przyczyny z powodu, którym rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość nieprawidłowości i ograniczeń w pracy własnej i zespołowej w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka,					
EU 4 – Student indywidualnie i jako uczestnik grupy dokonuje projektowania stanowiska pracy z uwzględnieniem zasad ergonomii Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, dokonuje autokontroli i autooceny podejmowanych działań związanych z zawodem dietetyka w celu podnoszenia poziomu jakości pracy.					
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: ćwiczenia					Liczba godzin
Ćw.1	Podstawy organizacji pracy. Prawna ochrona pracy.				3
Ćw.2	Zasady BHP, przepisy przeciwpożarowe.				2
Ćw.3	Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy.				4
Ćw.4	Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna (GMP, GHP)				4

Ćw.5	Podstawy Systemu HACCP (<i>Hazard Analysis and Critikal Control Point</i>)	5				
Ćw.6	Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii.	5				
Ćw. 7	Podsumowanie.	1				
Suma godzin		30				
VI. Narzędzia dydaktyczne:						
1.	Prezentacje multimedialne.					
2.	Foliogramy, rysunki, wykresy					
3.	Literatura przedmiotu					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Praca w grupach					
2.	Dyskusja, pogadanka					
3.	Metoda sytuacyjna					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
F1.	Pisemne prace podczas ćwiczeń (praca w grupach).					
F2.	Prezentacja multimedialna.					
P1	Test jednokrotnego wyboru.					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		30				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5				
Przygotowanie się do zajęć: przygotowanie do kolokwium przygotowanie projektu na ćwiczeniach, analiza literatury przedmiotu		15				
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego		10				
SUMA		60				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Kowalczyk S.: Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wyd. PWN, 2016						
Literatura uzupełniająca:						
1. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego, edycja 4, Wyd. Scientifica, Kraków 2013						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_15 K_U_16 K_K_03	C1,C2	ĆW.1, ĆW.2	1, 2, 3.	1,2	F2, P1
EU 2	K_W_15 K_U_16 K_K_03	C1, C3	ĆW.3	1, 2, 3	2,3	F2, P1
EU 3	K_W_17 K_W_15 K W 16	C3	ĆW.3, ĆW.6	1, 2, 3	1,2,3	F2, P1

	K_K_10					
EU 4	K_W_23 K_W_15 K_W_16 K_U_20	C4	ĆW.4, ĆW.5	1,2,3	1,3	F1,F2,P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę po semestrze 1.

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest wykazanie znajomości każdej treści kształcenia na poziomie >50%:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%-100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%-89%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%-79%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-69%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%-59%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

1. Sprawdzian cząstkowy weryfikujący przygotowanie do tematyki zajęć.
2. Obecność na zajęciach.
3. Praca w grupach – projekt pisemny.
4. Kolokwium pisemne (test jednokrotnego wyboru).

Ocenę końcową z ćwiczeń stanowić będzie średnia ocen cząstkowych.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału NMiT budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT