

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

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno - epidemiologicznej (2 tyg)</b>
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	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Praktyka zawodowa:

\* -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>	Zdobycie wiedzy z zakresu podstaw nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w szczególności nadzoru higieny żywności i żywienia.
C <sub>2</sub>	Kształtowanie umiejętności wdrażania zasad w celu zapobiegania chorobom zakaźnym i zakażeniom w placówkach żywienia zbiorowego.
C <sub>3</sub>	Kształtowanie umiejętności identyfikacji i interpretacji przepisów dotyczących nadzoru sanitarno – epidemiologicznego.

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

<b>Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej</b>			
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
<b>Razem:</b> 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
<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. 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