

## Organizacja pracy

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/P/2/53

### 1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Organizacja pracy	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	pierwszego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Stawińska-Witoszyńska Barbara dr hab. n.med.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Stawińska-Witoszyńska Barbara dr hab. n.med.	Marcinkowski Jerzy prof. dr hab. n.med. , Skommer Jarosław dr n. biol. , Zielonka Daniel dr hab. n. med.	

### 2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Cele w zakresie wiedzy:

CW.1: Definiowanie sposobu odżywiania, żywności, produktu spożywczego, składnika odżywczego, bezpiecznej żywności oraz prawa żywnościowego.

CW.2: Opisanie metod i systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

CW.3: Identyfikowanie zadań zawodowych dietetyków w zależności od miejsca pracy.

CW.4: Opisanie wymogów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego.

Cele w zakresie umiejętności:

CU.1: Wybieranie sposobu organizacji własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, BHP i bezpieczeństwa.

CU.2: Wykrycie ryzyka zawodowego na stanowisku dietetyka, identyfikowanie i wartościowanie ryzyka.

CU.3: Analizowanie związku pomiędzy stanem odżywiania chorych a leczeniem i zakażeniami szpitalnymi.

Cele w zakresie kompetencji społecznych:

CK.1: Rozwijanie umiejętności pracy w zespole. CK.2: Zaangażowanie w pracę i proces samokształcenia. CK.3: Wykazywanie odpowiedzialności za stan zdrowia pacjentów.

### 3. WYMAGANIA WSTĘPNE

wiedza z zakresu żywienia- żywności zdobyta na I roku studiów licencjackich

### 4. TREŚCI PROGRAMOWE

Żywieniowe determinanty zdrowia. Problematyka związana ze sposobem odżywiania, składem pożywienia i żywnością (definicje, składniki odżywcze i nieodżywcze pożywienia, prawo żywnościowe dotyczące higieny żywności, działania zapewniające bezpieczną żywność). System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFS) - podstawy prawne działania systemu, zasady jego funkcjonowania, rodzaje powiadomień. Zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).

Kształcenie dietetyków w Polsce, specjalizacje, zadania zawodowe i miejsca pracy dietetyków. Organizacja stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii (definicja i podział ergonomii, zespoły ergonomiczne, ergonomiczna lista kontrolna}, przepisy BHP i przeciwpożarowe. Ryzyko zawodowe na stanowisku dietetyka (szacowanie ciężkości i prawdopodobieństwa następstw, identyfikacja i wartościowanie ryzyka, opis i wymagania dla stanowiska pracy).

Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego (podstawy ogólne, wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności, przestrzegania zasad higieny, warunki produkcji i obrotu żywnością, urzędowa kontrola jakości). Żywienie chorych w szpitalach (związek pomiędzy stanem odżywiania chorych a leczeniem i zakażeniami szpitalnymi, normy żywienia, wybrane aspekty leczenia żywieniowego).

**5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

<b>EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:</b>	<b>Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia</b>	<b>Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji</b>	<b>Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia</b>	<b>Metody realizacji</b>
<b>WIEDZY</b>				
<b>Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarно-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.</b>	W07	P6S_WK	test końcowy	seminaria
<b>Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.</b>	W08	P6S_WK	test końcowy	seminaria
<b>Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.</b>	W13	P6S_WK	test końcowy	seminaria
<b>Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.</b>	W25	P6S_WK	test końcowy	seminaria
<b>Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.</b>	W29	P6S_WK	test końcowy	seminaria
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>				
<b>Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych dotyczących zagadnień związanych z poradnictwem dietetycznym w oparciu o współczesne piśmiennictwo w języku polskim i obcym.</b>	U04	P6S_UW , P6S_UO	odpowiedź ustna	seminaria , samodzielna praca studenta
<b>Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.</b>	U02	P6S_UW , P6S_UO , P6S_UK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria
<b>Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.</b>	U10	P6S_UW	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria
<b>Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.</b>	U17	P6S_UW	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria
<b>Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.</b>	U01	P6S_UW , P6S_UK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria
<b>KOMPETENCJI</b>				
<b>Posiada umiejętność stałego dokształcania się.</b>	K03	P6S_KK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria
<b>Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.</b>	K06	P6S_KK , P6S_KR	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta
<b>Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.</b>	K08	P6S_UO , P6S_KK	odpowiedź ustna	seminaria , samodzielna praca studenta
<b>Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.</b>	K09	P6S_UO , P6S_KK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta , seminaria

## 6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
SEMINARIA	10	20	0	1,00	dyskusje prelekcja konwersatoria
<b>ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>1,00 / 1,00</b>	

## 7. KRYTERIA OCENY

Obecność na wszystkich zajęciach oraz zaliczenie końcowego testu (15 pytań, warunkiem zaliczenia testu- 60% prawidłowych odpowiedzi)

## 8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Turlejska H. **Zasady GHP/GMP oraz systemy HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Poradnik dla przedsiębiorcy.** , Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa, 2003.
2. Marcinkowski J.T., Klimberg A. ( red.). **Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych.** , Wyd.Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.

## 9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Jarosz M.(red.nauk.) **Praktyczny podręcznik dietetyki.** , Wydawnictwo Instytutu Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.

## 10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

## 11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

## 12. KOŁA NAUKOWE

Koło Epidemiologiczne

## 13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Dąbrowskiego 79, 60-529 Poznań

## 14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału