

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyki w placówkach z nadzorem sanitarno-epidemiologicznym lub w stacjach SANEPID		Kod:	ECTS: 3
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: IV			
Koordynator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 60h/ 2,4 ECTS B. Praca własna studenta: 15h/ 0,6 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce		
C. Liczba godzin	75		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę z zakresu higieny żywienia i żywności	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w placówkach z nadzorem sanitarno-epidemiologicznym/stacje SANEPID A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich (K_W04_WK, K_W0_WK, PK_U01_UW, K_U05_UW, K_K01_KK, K_K03_UO) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierunkowemu opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikię podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i z podstawowymi zadaniami stacji sanitarno-epidemiologicznej, zakresem jej działalności i kompetencjami			

Opis:

Celem jest zdobycie wiedzy z zakresu podstaw nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w szczególności nadzoru higieny żywności i żywienia. W trakcie praktyk studenci zapoznają się z wdrażaniem zasad w celu zapobiegania chorobom zakaźnym i zakażeniom w placówkach żywienia zbiorowego, nabywają umiejętności identyfikacji i interpretacji przepisów dotyczących nadzoru sanitarno – epidemiologicznego.

Zakres tematów:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.
2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.
3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce.
4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.
7. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.
8. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
9. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno – epidemiologiczne.
10. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane'

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Ostrowska L: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce, PZWL Warszawa
- Zakażenia szpitalne w jednostkach opieki zdrowotnej / red. nauk. Małgorzata Bulanda, Jadwiga Wójkowska-Mach. Wydawnictwo Lekarskie PZWL

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

1. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
2. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

1. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
2. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników