

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Filia w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA W ZAKRESIE ORGANIZACJI DZIAŁAL-
NOŚCI GOSPODARCZEJ W MAŁEJ FIRMIE**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_H.8_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: —

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk studenckich

Osoby prowadzące przedmiot:

1. Opiekun praktyki z ramienia placówki

Data opracowania: **15.01.2024 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	dietoprofilaktyka i dietoterapia			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 6			
Status przedmiotu	obowiązkowy w ramach specjalności			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć				60
Liczba punktów ECTS	2			

2. Cele przedmiotu

C1	Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania małych firm.
C2	Poznanie ekonomicznych, prawnych i etycznych uwarunkowań umożliwiających wykonywanie działalności zawodowej zawodu dietetyka.
C3	Zaznajomienie z obiegiem dokumentów finansowo-księgowych, przygotowaniem ofert handlowych, umowami z pacjentem oraz reklamacją.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- umiejętność wykorzystania kompetencji oraz wiedzy zdobytej w toku studiów i praktyk objętych programem nauczania,
- wiedza z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii, a także umiejętność oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia,
- znajomość zagadnień z zakresu psychologii ogólnej i zachowań żywieniowych,
- wiedza z zakresu prawnych i etycznych uwarunkowań umożliwiających wykonywania zawodu dietetyka.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego oraz prawno-ekonomiczne uwarunkowania umożliwiające prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz prawa pracowników, klientów i własne	K_W17	P6S_WG P6S_WK

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK2	potrafi posługiwać się komputerem w zakresie edycji tekstu, analizy statystycznej, wyszukiwania i gromadzenia danych oraz przygotowywania prezentacji; potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych, właściwie organizować pracę własną, a także współdziałać i pracować w grupie	K_U11 K_U15	P6S_UW P6S_UW P6S_UK P6S_UO
EK3	stawia dobro osoby powierzonej jego opiece na pierwszym miejscu oraz jest świadom znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności, przestrzega prawa; potrafi obiektywnie formułować opinie dotyczące osoby powierzonej jego opiece dietetycznej	K_K02 K_K03 K_K06	P6S_KR P6S_KO P6S_KK

5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Zapoznanie się ze strukturą i organizacją oraz zasadami funkcjonowania małych firm.	5
ĆW2	Ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania w działalności zawodowej dietetyka.	20
ĆW3	Ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania w zakresie poradnictwa żywieniowego, praw pracowników i pacjentów.	20
ĆW4	Obieg dokumentów finansowo-księgowych. Przygotowywanie ofert handlowych, umów, rozpatrywanie reklamacji.	15
	Razem	60

6. Metody dydaktyczne

M1	Obserwacja.
M2	Instruktaż.
M3	Praca w zespołach.
M4	Metoda przypadków (case study).

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	60
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	60

Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2
-----------------------------------------------	---

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Ocena w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji na podstawie obserwacji i rozmowy z opiekunem praktyk w miejscu odbywania praktyki.
F2	Ocena prowadzenia dokumentacji w dzienniczku praktyk wystawiona przez opiekuna praktyki w miejscu jej odbywania.

b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena pełnomocnika dziekana ds. praktyk studenckich na podstawie złożonego dziennika i sprawozdania z przebiegu praktyk.
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na praktykach zgodnie z regulaminem studiów.
- przygotowanie, rzetelne wykonywanie powierzonych obowiązków zgodnie z harmonogramem praktyk.
- prawidłowo wypełniony Dzienniczek praktyk wraz z oceną poświadczoną przez kierownika / dyrektora placówki oraz pisemnym sprawozdaniem z przebiegu praktyki.
- Student NIE otrzyma zaliczenia, gdy pomimo wskazówek i upomnień ze strony opiekuna:
 - nie okazuje tolerancji i szacunku dla postaw i zachowań pacjentów,
 - nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Student nie zna etycznych i prawnych uwarunkowań zawodu dietetyka. Nie zna podstawowych pojęć i zasad z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego. Nie zna prawno-ekonomicznych uwarunkowań umożliwiających prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego, oraz praw pracowników i klientów.
na ocenę 3	Student posiada usystematyzowaną i ugruntowaną wiedzę na temat podstawowych zagadnień dotyczących etyki i prawnych uwarunkowań zawodu dietetyka, zna i rozumie pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego. Zna w podstawowym zakresie prawno-ekonomiczne uwarunkowania umożliwiające prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Potrafi przygotowywać podstawowe dokumenty, jak umowa, oferta handlowa, potrafi odpowiedzieć na reklamację.
na ocenę 4	Student wykazuje się wysokim stopniem opanowania wymaganego materiału z możliwością popełniania drobnych błędów. Samodzielnie analizuje sytuację rynkową i potrafi dostosować do niej ofertę. Zna i rozumie pojęcia z zakresu prawno-ekonomicznych uwarunkowań umożliwiających prowadzenie firmy. Potrafi przygotować dokumenty niezbędne do prowadzenia firmy i kontaktu z klientami.
na ocenę 5	Student posiada bogatą wiedzę merytoryczną w zakresie organizacji prawno-ekonomicznej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego. Zna potrzeby rynku i plastycznie dostosowuje swoją ofertę, zna obieg dokumentów finansowo-księgowych, samodzielnie potrafi przygotować różne dokumenty, w tym umowy z klientami, czy partnerami biznesowymi, potrafi uzasadnić odpowiedź na reklamację.
Efekt uczenia się EK2	

na ocenę 2	Student nie potrafi obsługiwać programów do edycji tekstu, analizy statystycznej. Nie potrafi wyszukiwać i gromadzić danych, czy przygotowywać prezentacji. Nie pracuje w zespole, nie potrafi wykonać powierzonych mu zadań.
na ocenę 3	Student w stopniu minimalnym, ale wystarczającym wykazuje znajomość programów do edycji tekstu i analizy statystycznej, potrafi wykonywać proste kalkulacje kosztów utrzymania firmy, przygotowywać prezentacje. Potrafi pracować zarówno samodzielnie jak i w zespole.
na ocenę 4	Student poprawnie korzysta z programów do edycji tekstów oraz obliczeń statystycznych. Wykorzystuje te narzędzia w prowadzeniu działalności gospodarczej. Planuje koszty prowadzenia firmy, szacuje przychody i wydatki. Pracuje indywidualnie jak i w zespole. Potrafi przejąć inicjatywę, kierować zespołem, pracować w sytuacjach stresowych.
na ocenę 5	Student biegle posługuje się programami do edycji oraz obliczeń w tym statystycznych. Sporządza kosztorysy, szacuje przychody i wydatki firmy. Przygotowuje plany działalności firmy w dłuższej perspektywie czasu. Pracuje samodzielnie i w zespole, potrafi zarządzać zespołem, usprawniać jego działanie i szybko reagować na kryzysowe sytuacje.
Efekt uczenia się EK3	
na ocenę 2	Student nie potrafi w sposób samodzielny wykonać powierzonych zadań, ma problem z właściwą organizacją pracy własnej; ma problemy ze współdziałaniem i pracą w grupie.
na ocenę 3	Student potrafi samodzielnie i z poczuciem odpowiedzialności wykonywać powierzone zadania, jednakże ma problem z właściwą organizacją pracy; w sposób zadawalający potrafi obiektywnie formułować opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie, pamiętać o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności, przestrzeganiu praw pacjentów
na ocenę 4	Potrafi samodzielnie, w sposób zorganizowany i odpowiedzialny wykonywać powierzone zadania, pamiętając o przestrzeganiu praw pacjentów; dobrze i w sposób obiektywny formułuje opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; potrafi pracować i współdziałać w grupie, pamiętając o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności..
na ocenę 5	Student wzorowo w sposób samodzielny, zorganizowany i odpowiedzialny wykonuje powierzone zadania, pamiętając o przestrzeganiu praw pacjentów; bardzo dobrze i w sposób obiektywny formułuje opinie na temat osoby powierzonej jego opiece dietetycznej; świetnie pracuje i współdziała w grupie, pamiętając o społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności i nierzadko przejmując w niej funkcje kierownicze.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W17	C1, C2	ĆW1, ĆW5	M1–M3	F1, F2, P1
EK2	K_U11, K_U15	C1–C4	ĆW2–ĆW5	M1–M4	F1, F2, P1
EK3	K_K02, K_K03 K_K06	C2–C4	ĆW2–ĆW5	M1–M4	F1, F2, P1

11. Wykaz piśmiennictwa

a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M., <i>Dietetyka</i> , PZWL, Warszawa 2006.
2.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., <i>Tabele składu i wartości odżywczej</i> , PZWL, Warszawa 2005.
3.	Ziemiański Ś., <i>Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy</i> , PZWL, Warszawa 2001.
4.	Kozłowski S., Nazar K. (red.), <i>Wprowadzenie do fizjologii klinicznej</i> , PZWL, Warszawa 1999.
5.	Konturek S.J. (red.), <i>Fizjologia człowieka. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000.
6.	Boon N. A., Colledge N. R., Walker B. R., <i>Choroby wewnętrzne Dawidsona</i> , Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2009.

b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> , SGGW, Warszawa 2006.
2.	Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> , PZWL, Warszawa 2007.
3.	Gertig H., Duda G., <i>Żywność a zdrowie i prawo</i> , PZWL, Warszawa 2004.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)