

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		PRAKTYKI						Kod podmiotu	
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		ogólnoakademicki							
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		II							
							Zajęcia z zakresu nauk podstawowych	Nie	
Tryb zaliczenia przedmiotu			Zaliczenie ustne		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	6	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia praktyczne	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		215	210	5	Prowadzenie dziennika praktyk				100
Razem:		215	210	5	Razem				100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi	
Wiedza	1.								
Umiejętności	1.	Potrafi komunikować się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U02	M1_U03		
	2.	Umie zorganizować pracę w zakładzie żywienia zbiorowego			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U03 K_U16 K_U17	M1_U03 M1_U05 M1_U10 M1_U04		
	3.	Potrafi wdrażać edukację żywieniową			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U01 K_U04 K_U05	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05		
	4.	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U06 K_U07 K_U08 K_U09	M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U08 M1_U01		
	5.	Potrafi wykorzystywać różne technologie w przygotowywaniu potraw			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U11	M1_U10		
	6.	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K15	M1_U09 M1_U12		
Kompetencje społeczne	1.	Zna i przestrzega zasad BHP			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K08	M1_K07		
	2.	Przestrzega praw pacjenta			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K06	M1_U08		
	3.	Wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K01 K_K03	M1_U02 M1_U01		

Opiekun

Forma zajęć	Opiekun zajęć (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
praktyka	dr inż. Ewa Malczyk

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK

Miejsce odbywania praktyk	L.p.	TEMATYKA PRAKTYKI REALIZOWANEJ NA II SEMESTRZE STUDIÓW
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu Czas trwania praktyki 140 godz. (4 tyg.)	1.	PRZEPROWADZANIE WYWIADÓW ŻYWIENIOWYCH - planować schemat wywiadu - umieć nawiązywać kontakt z pacjentem - przeprowadzić wywiad żywieniowy - wykonać pomiary antropometryczne - umieć analizować uzyskane informacje i porównywać z zasadami racjonalnego żywienia
	2.	OBLICZANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ JADŁOSPISÓW REALIZOWANYCH W SZPITALU - umieć sprawnie posługiwać się tablicami wartości odżywczych - dokonać oceny jadłospisu metodą jakościową - dokonać oceny jadłospisu metodą ilościową
	3.	PLANOWANIE DIET INDYWIDUALNYCH W ZALEŻNOŚCI OD JEDNOSTKI CHOROBOWEJ I STANU PACJENTA - umieć zaplanować dietę indywidualną, adekwatną do jednostki chorobowej
	4.	SPORZĄDZANIE DIET INDYWIDUALNYCH W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ - umieć przygotować pojedynczy posiłek dla diety indywidualnej
	5.	EKSPEDYCJA POSIŁKÓW, ROZDZIELANIE I PORCJOWANIE POTRAW, KARMIENIE PACJENTÓW LEŻĄCYCH - wykazać się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania posiłków
	6.	ORGANIZOWANIE PRACY W KUCHENCE ODDZIAŁOWEJ - organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi
Praktyka z technologii potraw-70 godz.	1.	ZAKUP ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DO CELÓW PRODUKCYJNYCH - ustalić kolejność dokonywania zakupów - zakupić towar w odpowiedniej ilości oraz jakości
	2.	ZABEZPIECZENIE I PRZECHOWYWANIE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI ZASADAMI - zabezpieczyć zakupiony towar - omówić zasady przechowywania poszczególnych grup artykułów spożywczych

		- zapewnić odpowiednie warunki przechowywania
3.	SPORZĄDZANIE I PROWADZENIE DOKUMENTACJI ZAOPATRZENIA	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić dzienny rachunek wewnętrzny na zakupione produkty - rozliczyć środki finansowe według poniesionych kosztów - sporządzić zbiorcze zestawienie faktur
4.	SPORZĄDZANIE POTRAW DIETETYCZNYCH	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy dietetyczne zgodnie z zasadami - umiejętnie dobrać sprzęt i naczynia kuchenne - zaproponować sposób wykończenia potraw
5.	SPORZĄDZANIE DESERÓW ORAZ WYPIEKÓW	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić desery i wypieki według podanych receptur - zaproponować własną recepturę i sporządzić według niej desery i wypieki - wyporcjować oraz wydać gotowe desery i wypieki
6.	PRZEPROWADZANIE INWENTARYZACJI PUNKTU MAŁEJ GASTRONOMII	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić dokumentację niezbędną do przeprowadzenia inwentaryzacji - odważyć artykuły spożywcze znajdujące się w magazynie - porównać stany faktyczne ze stanami magazynowymi
7.	PODSUMOWANIE PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI, BILANS ZYSKÓW I STRAT	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać oceny prowadzonej działalności na podstawie bilansu zysków i strat - wskazać błędy wynikłe w trakcie prowadzenia działalności - zaproponować nowe rozwiązania dla sytuacji niekorzystnych w celu uzyskania lepszych wyników prowadzonej działalności

.....
 Koordynator modułu (przedmiotu)
 podpis

.....
 Dyrektor Instytutu
 pieczęć i podpis