

## Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		PRAKTYKI						Kod podmiotu	S-DIET-I-P-DIET-PRA_III
Kierunek studiów		dietetyka							
Profil kształcenia		praktyczny							
Poziom studiów		pierwszego stopnia							
Specjalność		przedmiot wspólny dla wszystkich specjalności							
Forma studiów		stacjonarne							
Semestr studiów		III							
							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	4	Zajęcia kontaktowe	0	Zajęcia praktyczne	
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć				Waga w %
praktyka		120	120	0	Wypełnienie dziennika praktyk, opinia opiekuna zakładowego				100
Razem:		120	120	0	Razem				100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi	
Wiedza	1.	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_W19	M1_W03	Realizowane na praktyce	
	2.	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego			Prowadzenie dziennika praktyk	K_W08	M1_W01 M1_W12	Realizowane na praktyce	
Umiejętności	1.	Komunikuje się z pacjentem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U02	M1_U03	Realizowane na praktyce	
	2.	Organizuje pracę w zakładzie żywienia zbiorowego.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U03 K_U16 K_U17	M1_U03 M1_U05 M1_U10 M1_U04	Realizowane na praktyce	
	3.	Wdraża edukację żywieniową.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U01 K_U04 K_U05	M1_U01 M1_U03 M1_U04 M1_U05	Realizowane na praktyce	
	4.	Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta. Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10	M1_U04 M1_U05 M1_U07 M1_U08 M1_U01	Realizowane na praktyce	
	5.	Wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U11	M1_U10	Realizowane na praktyce	
	6.	Prowadzi dokumentację żywieniową.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_U15	M1_U09 M1_U12	Realizowane na praktyce	
Kompetencje społeczne	1.	Zna i przestrzega zasad BHP.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K08	M1_K07	Realizowane na praktyce	
	2.	Przestrzega praw pacjenta.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K06	M1_K08	Realizowane na praktyce	
	3.	Wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami.			Prowadzenie dziennika praktyk	K_K01 K_K03	M1_K02 M1_K01	Realizowane na praktyce	

## Opiekun

Forma zajęć	Opiekun zajęć (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Praktyka	dr inż. Ewa Malczyk, dr inż. Marta Misiarz, dr inż. Marzena Zołoteńka -Synowiec

**RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK  
PO III SEMESTRZE STUDIÓW**

<b>Praktyka z technologii potraw</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.	
<b>Placówki</b>	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: kuchnie szpitale, zakłady gastronomiczne typu otwartego lub zamkniętego	
<b>Czas trwania praktyki</b>	80 godz (10 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (szpitale, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, przedszkola, ośrodki wypoczynkowe, sanatoryjne, domy opieki, catering, itp.)  kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, jadłodajnie, bary, restauracje, itp.)	1.	Poznanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego.
	2.	Zapoznanie z organizacją pracy działu magazynowego, warunkami przechowywania artykułów spożywczych.
	3.	Zapoznanie z wyposażeniem kuchni właściwej oraz instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw.
	4.	Poznanie procesu technologicznego przygotowywania potraw.
	5.	Ocena organoleptyczna jakości produktów i potraw.
	6.	Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej przetwarzanej żywności.
	7.	Zapoznanie z organizacją działu ekspedycyjnego potraw.
<b>Praktyka w domu opieki społecznej</b>		
<b>Cel praktyki</b>	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
<b>Placówki</b>	Miejscem odbywania praktyk są wybrane przez studenta instytucje, w których istnieje możliwość wykonywania zadań wynikających z niniejszego programu praktyk, w tym w szczególności: domy pomocy społecznej, domy opieki, domy	

	spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, hospicja, zakłady opieki leczniczej.	
<b>Czas trwania praktyki</b>	40 godz. (5 dni roboczych)	
<b>Miejsce odbywania praktyk</b>	<b>L.p.</b>	<b>Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki</b>
poszczególne działy w placówce	1.	Zapoznanie się z przepisami BHP i regulaminem pracy.
	2.	Poznanie struktury organizacyjnej placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów.
	3.	Poznanie organizacji żywienia: zaopatrzenie, magazynowanie żywności, produkcja posiłków, ich wydawanie i rozdział, rodzaje stosowanych diet;
	4.	Zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność placówki, zapoznanie studentów z obiegiem tych dokumentów.
	5.	Zapoznanie z systemem kontroli i zarządzania jakością.
	6.	Szerzenie profilaktyki i edukacji żywieniowej wśród pensjonariuszy.

.....  
 Koordynator modułu (przedmiotu)  
 podpis

.....  
 Dyrektor Instytutu  
 pieczęć i podpis