

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		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		Forma zajęć
Wiedza	1.	zna strukturę organizacyjną instytucji z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych oddziałów			prowadzenie dziennika praktyk		K_W06 K_W07		praktyka
	2.	zna organizację żywienia pacjentów/ konsumentów			prowadzenie dziennika praktyk		K_W06 K_W07		praktyka
	3.	zna systemy kontroli i zarządzania jakością zdrowotną żywności			prowadzenie dziennika praktyk		K_W06		praktyka
	4.	zna podstawy prawne funkcjonowania instytucji oraz zasady obiegu dokumentacji w tej placówce			prowadzenie dziennika praktyk		K_W12 K_W24		praktyka
	5.	zna proces technologiczny przygotowywania potraw oraz podstawy towaroznawstwa			prowadzenie dziennika praktyk		K_W05		praktyka
Umiejętności	1.	komunikuje się z pacjentem/ pensjonariuszem w różnym stanie klinicznym i na różnym poziomie intelektualnym			prowadzenie dziennika praktyk		K_U01 K_U02		praktyka
	2.	przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny sposobu i stanu odżywienia pacjenta/ konsumenta, potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu stanu odżywienia chorych/podopiecznych			prowadzenie dziennika praktyk		K_U07 K_U08 K_U09		praktyka
	3.	wdraża edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych			prowadzenie dziennika praktyk		K_U01 K_U02 K_U03		praktyka
	4.	potrafi ocenić jakość produktów i potraw			prowadzenie dziennika praktyk		K_U10 K_U11		praktyka
	5.	wykorzystuje różne technologie w przygotowywaniu potraw			prowadzenie dziennika praktyk		K_U10 K_U11 K_U12 K_U15		praktyka
	6.	prowadzi dokumentację żywieniową			prowadzenie dziennika praktyk		K_U14		praktyka
Kompetencje społeczne	1.	zna i przestrzega regulamin pracy obowiązującego w miejscu odbywania praktyk (instytucji) oraz panujących w nim zasad BHP			obserwacja		K_K07		praktyka
	2.	przestrzega praw pacjenta/konsumenta i dba o jego dobro			obserwacja		K_K04 K_K05		praktyka
	3.	wykazuje potrzebę ciągłego doskonalenia się i konsultacji ze specjalistami			dyskusja, obserwacja		K_K01 K_K02		praktyka
	4.	pracuje samodzielnie nad wyznaczonym zadaniem, jest odpowiedzialny za własne działania			dyskusja, obserwacja		K_K06 K_K08		praktyka

Opiekunowie praktyk

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

RAMOWY HARMONOGRAM PRAKTYK PO III SEMESTRZE STUDIÓW

Praktyka z technologii potraw		
Cel praktyki	Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.	
Placówki	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	
Czas trwania praktyki	80 godz. (10 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
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, jadalnie, 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.

Praktyka w domu opieki społecznej

Cel praktyki	Zdobycie umiejętności praktycznych oraz zapoznanie z zasadami funkcjonowania i zakresem działalności ośrodków, w których realizowane są zalecenia dietetyczne.	
Placówki	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, sanatoria, domy opieki, domy spokojnej starości, zakłady opiekuńcze, hospicja, zakłady opieki leczniczej.	
Czas trwania praktyki	40 godz. (5 dni roboczych)	
Miejsce odbywania praktyk	L.p.	Zadania szczegółowe do realizacji w ramach praktyki
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