

## Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M_uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_30 NS	
Kierunek lub kierunki studiów	<b>Dietetyka</b>	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Praktyka zawodowa</b> <b>Professional practice</b>	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Liczba ECTS: 5 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W05	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A_W03	Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	DI2A_U02 DI2A_U04	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
	DI2A_W05	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą

	układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student szczegółowo poznaje zasady organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków, karmieniu pacjentów. Potrafi modyfikować diety zależnie od aktualnego stanu zdrowia pacjenta oraz chorób towarzyszących. w tego typu placówkach. . Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia i nawodnienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>

Data.....Podpis.....