

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_30 NS	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	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 oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie 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	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W03 DI2A_W07	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i opracować jadłospis
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy
	DI2A_U03	Potrafi opracować indywidualną dietę i sformułować wskazówki dietetyczne
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając

		zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
	R2A:M2 50:50	
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 oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Poglębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania żywienia przez firmy cateringowe i potrafi je korygować. Zapoznaje się z założeniami diet realizowanych w szpitalach/sanatoriach zgodnie z obowiązującą klasyfikacją. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta po hospitalizacji oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową. Uczestniczy u ustalaniu zaleceń dietetycznych przez zespół leczący.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	

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