

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_33 S | |
| 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 pierwszego stopnia | |
| Rok studiów dla kierunku | 2 | |
| Semestr dla kierunku | 4 | |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | Liczba ECTS: 7 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 zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy. | |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych | Nr Efektu Kierunkowego | Realizowany Efekt Kształcenia |
| | DI_W03 | Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia |
| | DI_W04 | Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności |
| | DI_U03 | Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe |
| | DI_U04 | Potrafi opracować jadłospis dla pacjentów |
| | DI_K02 | Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania |
| | DI_K06 | Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego |
| 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 | Nie dotyczy | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | | |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące | |

| | |
|---|--|
| | przygotowania żywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najpowszechniejszymi schorzeniami. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <i>Nie dotyczy</i> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | <i>Nie dotyczy</i> |

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