

<p align="center"><b>KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023</b></p> <p align="center"><b>FORMA STUDIÓW: STACJONARNA</b></p>	
--	--

INFORMACJE OGÓLNE	
-------------------	--

1. Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa (dział żywienia)
---------------------	------------------------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
-------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	5
------------------------	---

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
III						120

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
III						120

6. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

<b>7. Wykładowca</b>	<b>Agnieszka Panasiuk, mgr</b>
----------------------	--------------------------------

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
------------------------	--

## 8. Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka i podstaw dietetyki
--

## 9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia/kuchnią w szpitalu bądź innym zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego
---

C2 Zapoznanie z rolą dietetyka/intendenta w planowaniu i nadzorowaniu żywienia zbiorowego zamkniętego
---

C3 Zdobyć praktycznych umiejętności związanych z planowaniem i koordynacją żywienia w tego typu placówkach
--

## 10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

odniesienie do kierunkowych  
efektów uczenia się

WIEDZA	
--------	--

EU01	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego	K_W06, K_W07
------	--	--------------

K W06, K W07

EU02	posiada wiedzę na temat zasad BHP, bezpieczeństwa żywności i żywienia, obowiązujących wymogów GHP, GMP i HACCP i zna prowadzoną w związku z tym dokumentację	K_W06, K_W30
------	--	--------------

K W06, K W30

EU03	zna zasady planowania żywienia zbiorowego oraz kalkulacji kosztów jadłospisów z uwzględnieniem stawki żywieniowej	K_W07
------	---	-------

K\_W07

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU04	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie odpowiednie dla danej grupy ludności	K_U17
------	--	-------

K U17

EU05	potrafi dokonać jakościowej oceny jadłospisów stosowanych w żywieniu zbiorowym zamkniętym.	K_U13
------	--	-------

K\_U13

KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
-----------------------	--

EU06	potrafi zorganizować pracę własną, dla ergonomicznego i efektywnego wykonywania powierzonych czynności	K_K07, K_K08
EU07	przestrzega obowiązujących zasad i procedur podczas wykonywanych czynności	K_K08
<b>11. Treści programowe</b>		
<b>Forma zajęć – praktyka zawodowa</b>		
1. Organizacja żywienia zbiorowego w placówce 2. Zasady BHP, wewnętrzne procedury jednostki związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia 3. Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz system HACCP 4. Dokumentacja jednostki prowadzona z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia 5. Planowanie żywienia, kalkulacja kosztów 6. Planowanie i ocena jakościowa jadłospisów okresowych		
<b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>		
1. Obserwacja		
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo		
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi		
<b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)</b>		
1. Rozmowa z praktykantem		
2. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem		
3. Obecność		
4. Aktywność		
5. Ocena opiekuna zakładowego		
6. Ocena opiekuna uczelnianego (zaliczenie ustne praktyki)		
<b>14. Obciążenie pracą studenta</b>		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		125
2. Nakład pracy studenta		
suma		125
liczba punktów ECTS		5
<b>15. Literatura</b>		
Literatura podstawowa:		
1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2022		
2. Grzymisławski M., Moszak M. (red.), Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2022		
3. Krauss H. (red.), Fizjologia żywienia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019		
4. Lange E., Włodarek D. (red.), Współczesna dietoterapia. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2023		
<b>16. Formy oceny – szczegóły</b>		
Ocena wystawiana jest na podstawie opinii i oceny zakładowego opiekuna praktyki, uzupełnionego dzienniczka praktyki, karty osiągniętych efektów kształcenia praktykanta oraz ustnego zaliczenia podsumowującego (opiekun uczelniany praktyki).		
<b>17. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>		
1. Miejsca odbywania praktyk: kuchnia w dziale żywienia szpitala/ innej placówce prowadzącej żywienie zbiorowe zamknięte		
2. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem		
3. Informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji		
4. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć		

