

SYLABUS
DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2022
(skrajne daty)
Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa w dziale żywienia
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III, IV
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
III	-	-	-	-	-	-	30	-	1
IV	-	-	-	-	-	-	30	-	1
Razem	-	-	-	-	-	-	60	-	2

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)

PRAKTYKA ZAWODOWA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

-

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
C ₂	Przekazanie wiedzy na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.
C ₃	Przekazanie wiedzy na temat warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.

3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla praktyki zawodowej

Praktyka zawodowa w dziale żywienia			
KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*			
II ROK sem. III			
* Właściwe zakreślić			
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu*	
1.	Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów.	2-3-4-5	
2.	Posługuje się normami żywienia (zapotrzebowanie energetyczne i składniki odżywcze).	2-3-4-5	
3.	Asystuje przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.	2-3-4-5	
4.	Określenie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowanie na składniki odżywcze u pacjenta.	2-3-4-5	
5.	Planuje i wdraża, ocenia jadłospis – (dieta podstawowa)	2-3-4-5	
7.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego	2-3-4-5	
8.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5	
Razem: (średnia wartość ocen w pozycjach od 1 do 8)		

Praktyka zawodowa w dziale żywienia		
KIERUNEK -DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*		
II ROK sem. IV		
* Właściwe zakreślić		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu*
1.	Asystuje przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.	2-3-4-5
2.	Określa zapotrzebowanie energetyczne i zapotrzebowanie na składniki odżywcze u pacjenta.	2-3-4-5
3.	Planuje i wdraża, ocenia jadłospis - (diety lecznicze: łatwostrawna, ubogoenergetyczna, bogatobiałkowa, niskobiałkowa, bogatoresztkowa, ubogotłuszczowa, dieta z modyfikacją konsystencji i inne).	2-3-4-5
4.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5
5.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.	2-3-4-5
Razem: (średnia wartość ocen w pozycjach od 1 do 5)	

3.4 Metody dydaktyczne

prezentacja multimedialna, metoda projektów

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych
EK_01	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ

EK_02	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_03	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_04	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_05	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_06	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_07	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_08	OBSERWACJA OPIEKUNA	PZ
EK_09	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_10	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_11	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_12	OBSERWACJA OPIEKUNA	PZ
EK_13	OBSERWACJA OPIEKUNA	PZ

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.</p> <p>UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.</p> <p>STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).</p>
--

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	60 (30 w III i 20 w IV semestrze) (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	-

(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	60
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.

Literatura uzupełniająca:

1. SZCZYGIĘŁ B.: NIEDOŻYWIENIE ZWIĄZANE Z CHOROBAŁ : ZAPOBIEGANIE, LECZENIE. 2. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2012.
2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywnieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
3. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej