

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE

Nazwa przedmiotu/ modułu	Praktyka wakacyjna w zakładach żywienia zbiorowego (2 tyg)
Kod przedmiotu/ modułu*	-
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	Studia I stopnia
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; po semestrze IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Magdalena Zielińska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
IV							80		3

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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

PRAKTYKA ZAWODOWA: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

brak

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
C2	Przekazanie wiedzy na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.
C3	Przekazanie wiedzy na temat warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w zakładzie żywienia zbiorowego z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.
C4	Kształtowanie umiejętności efektywnej komunikacji z personelem zakładu żywienia zbiorowego.
C6	Doskonalenie umiejętności wykonywania pracy dietetyka w żywieniu zbiorowym.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Potrafi planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole, współpracować przy planowaniu i układaniu oraz oceny jadłospisu w żywieniu zbiorowym.	K_U03
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy i planowania zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów w żywieniu zbiorowym.	K_U06
EK_03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_Ko4

3.3 Treści programowe i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

1.	Poznanie struktury organizacyjną i zasad funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego.
2.	Ocena wyposażenia technicznego zakładu żywienia zbiorowego.
3.	Znajomość systemów kontroli i zarządzania jakością.
4.	Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów w żywieniu zbiorowym.
5.	Asystowanie przy planowaniu, układaniu i ocenie jadłospisu w żywieniu zbiorowym.
6.	Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.
7.	Aktywna postawa i wykazywanie inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

3.4 Metody dydaktyczne

prezentacja multimedialna, metoda projektów

4. METODY I KRYTERIA OCENY

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.

STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).

OPIEKUN PRAKTYKI ZAWODOWEJ WPISUJE OCENĘ W DZIENNIKU KSZTAŁCENIA PRAKTYCZNEGO.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	80
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
SUMA GODZIN	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	80
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych na UR.

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020. 2. Grzymisławski, Marian. Redakcja Moszak, Małgorzata. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2022. 3. Żywnienie człowieka. 1, Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.
Literatura uzupełniająca

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej