

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tyg)
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	
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
II	-	-	-	-	-	-	160	-	6

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

-

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 wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia		
KIERUNEK - DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*		
I ROK po semestrze II		
* Właściwe zakreślić		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu
1.	Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa na stanowiskach pracy.	2-3-4-5
2.	Rozpoznaje, charakteryzuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej, higienicznej oraz zasady systemu HACCP.	2-3-4-5
3.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.	2-3-4-5
4.	Rozpoznaje i charakteryzuje procesy technologiczne stosowane w produkcji.	2-3-4-5
5.	Rozróżnia sprzęt do przyrządzania, produkcji, transportu potraw i produktów żywnościowych.	2-3-4-5
6.	Uczestniczy w dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami.	2-3-4-5
7.	Pomaga pacjentowi w spożywaniu posiłków.	2-3-4-5
8.	Asystuje przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.	2-3-4-5

9.	Planuje i wdraża, ocenia jadłospis.	2-3-4-5
10.	Określa stan pacjentów w stopniu umożliwiającym spożywanie posiłków przez pacjenta i bezpieczne wykonanie zadań dietetyka (pomiar antropometryczny, zebranie wywiadu, edukacja żywieniowa).	2-3-4-5
11.	Przeprowadza wywiad dotyczący oceny zwyczajów żywieniowych, stanu biopsychospołecznego pacjenta zgodnie z zasadami.	2-3-4-5
12.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	2-3-4-5
13.	Charakteryzuje zadania dietetyka w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej oraz w dziale żywienia.	2-3-4-5
14.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5
15.	Organizuje praktykę zawodową zgodnie z regulaminem praktyk.	2-3-4-5
Razem: (średnia wartość ocen w wyżej wymienionych pozycjach)	

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 opiekuna, projekty	PZ
EK_02	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ
EK_03	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_04	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_05	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ
EK_06	OBSERWACJA OPIEKUNA	PZ

EK_07	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ
EK_08	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_09	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_10	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_11	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_12	Obserwacja opiekuna	PZ
EK_13	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_14	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_15	Obserwacja opiekuna	PZ

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY;
 UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.
 STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN)

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	160 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
SUMA GODZIN	180
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	180
------------------	-----

zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych
----------------------------------	---

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.2. Wójcik-Machejek J.: HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe - zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. SZCZYGIEL B.: NIEDOŻYWIENIE ZWIĄZANE Z CHOROBA : ZAPOBIEGANIE, LECZENIE. 2. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2012.2. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.3. Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.4. Turlejska H.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 2004.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej