

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.F.PZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Praktyka zawodowa w dziale żywienia <i>Professional practice in the department of nutrition</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, mikrobiologii ogólnej i żywności, chemii żywności, podstaw żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, pracowni żywienia i dietetyki

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Praktyka zawodowa	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/Domów Pomocy Społecznej/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne: pogadanka, instruktaż, pokaz, obserwacja, opis, ćwiczenia, wykonywanie procedur (zabiegów) pod kierunkiem opiekuna praktyk, dyskusja	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Przysławski J. (red.). Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo AM, Poznań 2009. - Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa, 2009. - Kmiołek A. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP, Warszawa, 2017. - Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016. - Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.
	uzupełniająca	- Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2008. - Procner A. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3. WSiP, 2009. - Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. Ebook. - Kłęk S. (red), Leczenie żywieniowe w onkologii, PZWL 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)
C1. Zapoznanie studenta ze środowiskiem, warunkami pracy, przepisami BHP w dziale żywienia.
C2. Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia człowieka.
C3. Pogłębienie i utrwalenie umiejętności intelektualnych i praktycznych dotyczących żywienia człowieka w warunkach rzeczywistych,
C4. Zapoznanie się z zasadami i realizacją żywienia zbiorowego, kształtowanie etycznej postawy zawodowej.
C5. Uzyskanie kolejnych kompetencji zawodowych niezbędnych do prawidłowego doboru procedur dotyczących realizowanych świadczeń z zakresu dietetyki.

4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

Specyfika pracy w dziale żywienia. Podstawy prawne funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Organizacja żywienia zbiorowego w placówce. Zapoznanie z obowiązującymi stawkami finansowymi, normami żywienia i wyżywienia. Specyfikacja diet. Planowanie jadłospisów oraz ich ocena. Wartość odżywcza diet. Dystrybucja diet. Ekonomiczne warunki realizacji jadłospisów. Specyfika pracy i obowiązująca dokumentacja w magazynie żywnościowym. System zarządzania jakością (GHP, GMB, HACCP).

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Ma wiedzę na temat organizacji, zasad pracy, kompetencji pracownika działu żywienia oraz obowiązującą tam dokumentację.	DI1P_W04
W02	Zna wyposażenie techniczne działu żywienia.	DI1P_W04 DI1P_W06
W03	Zna klasyfikację diet leczniczych przygotowywanych w kuchni.	DI1P_W06 DI1P_W09
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Planuje jadłospis w zależności od stanu zdrowia człowieka dokonując właściwego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w różnych jednostkach chorobowych z uwzględnieniem aktualnej stawki żywieniowej.	DI1P_U05 DI1P_U10
U02	Dokonuje właściwego doboru technik stosowanych w żywieniu dietetycznym.	DI1P_U04
U03	Posługuje się sprzętem oraz aparaturą wykorzystywaną w dziale żywienia.	DI1P_U02
U04	Umie dokonać podziału diet dla chorych, a następnie je dystrybuować zgodnie z miejscem przeznaczenia.	DI1P_U10
U05	Potrafi uzupełniać obowiązującą w dziale żywienia dokumentację.	DI1P_U09
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Jest świadomy odpowiedzialności za realizację przydzielonych zadań, wykonywanych indywidualnie i zespołowo.	DI1P_K02
K02	Wykazuje postawę aktywności i kreatywności w czasie realizacji podjętych zadań praktycznych z zachowaniem wszelkich zasad.	DI1P_K01 DI1P_K03
K03	Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Zaliczenie ustne			Aktywność na zajęciach												
	Forma zajęć			Forma zajęć												
	W	C	P	W	C	P										
W01			+			+										
W02			+			+										
W03			+			+										
U01						+										
U02						+										
U03						+										
U04						+										
U05						+										
K01						+										
K02						+										
K03						+										

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Praktyka zawodowa (P)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające oraz aktywność na praktykach.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela oraz aktywność na praktykach.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi

	usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych oraz aktywność na praktykach.
4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające oraz aktywność na praktykach. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji oraz aktywność na praktykach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	240	240
<i>Praktyka zawodowa</i>	240	240
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	240	240
PUNKTY ECTS za przedmiot	8	8

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....