

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.F.PZ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Praktyka zawodowa w dziale żywienia

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Professional practice in the department of nutrition

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

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 (zajęć)

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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Przysławski J. (redaktor). Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania. Wydawnictwo Akademia Medyczna, Poznań 2009. 2. Zalewski S. Postawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2009. 3. Kmiołek A. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2017. 4. Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2016. 5. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2008. 2. Prochner A. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2009. 3. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. Ebook. 4. Kłęk S. (redaktor), Leczenie żywieniowe w onkologii, PZWL 2020.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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

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

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Zaliczenie ustne	Aktywność na zajęciach
------------------------------	------------------	------------------------

Forma zajęć

1: 2:	Praktyka (P)	Praktyka (P)
W01	+	+
W02	+	+
W03	+	+
U01		+
U02		+
U03		+
U04		+
U05		+

K01		+
K02		+
K03		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

PRAKTYKA ZAWODOWA (P) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	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	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	240	240
Praktyka zawodowa	240	240
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	240	240
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	8	8

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

.....