

Karta przedmiotu

Nazwa: Praktyka technologiczna		Kod:	ECTS: 4
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu			
Kierunek: Dietetyka			
Poziom PRK: 7/7			
Poziom: studia drugiego stopnia			
Profil: praktyczny			
Forma: studia stacjonarne			
Semestr: III			
Koordinator przedmiotu: mgr Aneta Dzieniszewska Prowadzący przedmiot:			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:		Nakład pracy studenta:	
A. Formy zajęć	inne- praktyki zawodowe	A. Godziny kontaktowe: 80h/ 3,2 ECTS	
B. Tryb realizacji	Zajęcia w placówce	B. Praca własna studenta: 20h/ 0,8 ECTS	
C. Liczba godzin	100		
D. Sposób zaliczenia	ZO		
Język wykładowy: język polski	Rodzaj przedmiotu: Praktyka zawodowa	Wymagania wstępne: Student posiada podstawową wiedzę o procesach technologicznych w przetwórstwie żywności, zna zagrożenia zdrowotne, zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kontakcie z żywnością.	
Metody dydaktyczne: Zajęcia praktyczne		Metody i kryteria oceniania: Zajęcia praktyczne w cateringu dietetycznym, w zakładach żywienia zbiorowego A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez koordynatora ds. Praktyk Studenckich. (efekty 1,2,3,4,5,6) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie frekwencji, uzyskanie pozytywnej oceny z wyznaczonych efektów kształcenia oraz terminowego dostarczenia kierownikowi opiekunowi praktyk dziennika praktyk zawierającego wszystkie zagadnienia i uwagi wynikłe podczas odbywania praktyk.	
Skrócony opis: praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w zakładach żywienia zbiorowego			

Opis:

Celem jest uzyskanie w pogłębionym stopniu, praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania przedsiębiorstw produkujących żywność, placówek żywienia zbiorowego i/ lub tzw. małej gastronomii.

W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw.

Zakres tematów:

Dalsze kształtowanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych uzyskanych na studiach I stopnia w zakresie pracy i zadań dietetyka w szpitalu:

- 1 . Poznanie organizacji żywienia zbiorowego
- 2 . Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia.
- 3 . Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów)
- 4 . Ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
- 5 . Poszerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia

Literatura:

- Normy żywienia: https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf
- Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf>).
- Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W04_WK)** zasady praktyki opartej na argumentach naukowych
2. **(K_W06_WK)** zasady i funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu kształcenia

Umiejętności: student potrafi

3. **(PK_U01_UW)** posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia
4. **(K_U05_UW)** identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

5. **(K_K01_KK)** Zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
6. **(K_K03_UO)** troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników