

## Skrócony opis modułu kształcenia

|  |  |  |
|--|--|--|
| <i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany | M DI_19 S  |  |
| Kierunek lub kierunki studiów  | <b>Dietetyka</b>   |  |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim  | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>   |  |
| Język wykładowy  | Polski   |  |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)   | Obowiązkowy  |  |
| Poziom modułu kształcenia  | Studia pierwszego stopnia  |  |
| Rok studiów dla kierunku   | 1  |  |
| Semestr dla kierunku   | 2  |  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe   | Liczba ECTS: 7 w tym kontaktowe 2  |  |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej  | Dr inż. Agnieszka Malik  |  |
| Jednostka oferująca przedmiot  | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii   |  |
| Cel modułu   | Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. |  |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych   | Nr Efektu Kierunkowego   | Realizowany Efekt Kształcenia  |
|  | DI_W03   | Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych. |
|  | DI_W04   | Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności               |
|  | DI_U03   | Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe                                      |
|  | DI_U04   | Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów                         |
|  | DI_K02   | Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                  |
|  | DI_K06   | Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia   | <i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>  |  |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu  | Nie dotyczy  |  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  |  |  |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.  | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach.  |  |

|   |  |
|---|--|
|   | Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <i>Nie dotyczy</i>   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <i>Nie dotyczy</i>   |

Data.....Podpis.....