

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/2021

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia

Praktyka zawodowa I

2. Nazwa jednostki

Wydział Nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki

3. Grupa treści kształcenia

-

4. Typ przedmiotu

obowiązkowy

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

3

7. Poziom przedmiotu

podstawowy

8. Rok studiów, semestr

rok II, semestr III

9. Liczba godzin w semestrze

Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
------	-----	----	------	------	-----	-----

120

10. Język wykładowy:

polski

11. Wykładowca (wykładowcy)

Agnieszka Panasiuk, mgr

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne

1) Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka i podstaw dietetyki

2) Podstawowa wiedza z zakresu dietoterapii

13. Cele przedmiotu

C1 Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni szpitalnej.

C2 Zapoznanie z zasadami BHP, w tym higieny osobistej personelu oraz higieny na stanowisku pracy w trakcie przygotowywania/ przyjęcia posiłków od firmy zewnętrznej oraz ich dystrybucji

C3 Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, koniecznymi do zapewnienia bezpieczeństwa produktów żywnościowych oraz żywności podawanej pacjentom

C4 Zapoznanie się z procedurami/elementami dokumentacji jednostki w zakresie przygotowywania posiłków oraz z systemem kontroli i zarządzania jakością w danej jednostce

C5 Pomoc w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów

C6 Udział w wydawaniu posiłków zgodnie ze zleconymi dietami

C7 Zapoznanie z rodzajami diet stosowanymi w szpitalu

C8 Zapoznanie z zasadami planowania żywienia zbiorowego – opracowywania jadłospisów, planowania kosztów, zamawiania i magazynowania towaru, prowadzenia związanej z tym dokumentacji

14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni w dziale żywienia w szpitalu	K_W07, K_OW8
EU02 posiada wiedzę na temat zasad BHP, bezpieczeństwa żywności i żywienia, obowiązujących wymogów GHP, GMP i HACCP i zna prowadzoną w związku z tym dokumentację	K_W07, K_W34, K_W35, K_W36
EU03 zna rodzaje diet stosowanych w szpitalu	K_W22
UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 potrafi przygotować posiłek dla hospitalizowanych pacjentów według zleconych diet	K_U11, K_U29, K_U33
EU05 potrafi wydać posiłek adekwatny do zleconej dla pacjenta diety	K_U05, K_U17, K_U18, K_U29
EU06 potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie odpowiednie dla danej grupy ludności	K_U17, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU07 potrafi zorganizować pracę własną, dla ergonomicznego i efektywnego wykonywania powierzonych czynności	K_K08, K_K09
EU08 przestrzega obowiązujących zasad i procedur podczas wykonywanych czynności	K_K09
15. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka	
1.Charakterystyka organizacji i funkcjonowania szpitalnego działu żywienia oraz roli dietetyka w planowaniu i nadzorowaniu żywienia pacjentów hospitalizowanych 2. Zasady BHP, wewnętrzne procedury jednostki związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia 3. Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP w żywieniu szpitalnym 4. Dokumentacja jednostki z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia 5. Charakterystyka schematu żywienia obowiązującego w szpitalnym dziale żywienia – przygotowywania/ przyjęcia posiłków od ewentualnej firmy zewnętrznej współpracującej ze szpitalem oraz dystrybucji posiłków 6. Przygotowywanie i/lub wydawanie posiłków dla pacjentów zgodnie ze zleconymi dietami 7. Nomenklatura diet obowiązujących w szpitalu i ich charakterystyka 8. Zasady planowania żywienia zbiorowego – opracowywania jadłospisów, planowania kosztów, zamawianie i magazynowanie towaru, zapoznanie z dokumentacją prowadzoną w związku z powyższymi czynnościami	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Rozmowa z praktykantem	
F2. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F3. Obecność	
F4. Aktywność	
P1. Ocena opiekuna zakładowego	
P2.Ocena opiekuna uczelnianego (zaliczenie ustne praktyki)	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

DLA PRZEDMIOTU
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca
Literatura podstawowa:
1) Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 2010
2) Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka tom 1. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000
3) Grzymisławski M., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom 2. PWN, Warszawa 2010
4) Krauss H., Fizjologia żywienia. PZWL, Warszawa 2019
5) Nierzwicki W., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności: zagadnienia podstawowe. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, Gdańsk 2016
6) Włodarek D., Dietoterapia. PZWL, Warszawa 2014
20. Formy oceny – szczegóły
Ocena wystawiana jest na podstawie opinii i oceny zakładowego opiekuna praktyki, uzupełnionego dzienniczka praktyki, karty osiągniętych efektów kształcenia praktykanta oraz ustnego zaliczenia podsumowującego (opiekun uczelniany praktyki).
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Miejsca odbywania praktyk: kuchnia w dziale żywienia szpitala
2. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**