

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE	
-------------------	--

1. Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa IV
---------------------	----------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
--------------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	4
------------------------	---

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
III						120

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
III						120

6. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

7. Wykładowca	Agnieszka Panasiuk, mgr
----------------------	--------------------------------

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
------------------------	--

8. Wymagania wstępne

- | |
|---|
| 1. Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka i podstaw dietetyki |
| 2. Podstawowa wiedza z zakresu dietoterapii |

9. 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 od firmy zewnętrznej posiłków oraz ich dystrybucji |
| C3 | Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i 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 stosowanych w szpitalu |
| C8 | Zapoznanie z zasadami planowania żywienia zbiorowego – opracowywania jadłospisów, planowania kosztów, zamawiania i magazynowania towaru, prowadzenia związanej z tym dokumentacji |

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

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

odniesienie do kierunkowych
efektów uczenia się

WIEDZA	
--------	--

EU01	zna strukturę organizacyjną i zasady funkcjonowania kuchni w dziale żywienia w szpitalu	K_W06, K_W07
------	---	--------------

K_W06, K_W07

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_W06, K_W32, K_W33, K_W34
EU03	zna rodzaje diet stosowanych w szpitalu	K_W21
UMIEJĘTNOŚCI		
EU04	potrafi przygotować posiłek dla hospitalizowanych pacjentów według zleconych diet	K_U11, K_U28, K_U32
EU05	potrafi wydać posiłek adekwatny do zleconej dla pacjenta diety	K_U05, K_U17, K_U18, K_U28
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
11. Treści programowe		
Forma zajęć – praktyka zawodowa		
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 Produkcyjnej oraz system HACCP w żywieniu szpitalnym 4. Dokumentacja jednostki prowadzona 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 w danej jednostce 7. Nomenklatura diet obowiązujących w szpitalu i ich charakterystyka 8. Zasady planowania żywienia zbiorowego – opracowywania jadłospisów, planowania kosztów, zamawiania i magazynowania towaru, prowadzenia związanej z tym dokumentacji		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Obserwacja		
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo		
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Rozmowa z praktykantem		
2. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem		
3. Obecność		
4. Aktywność		
5. Ocena opiekuna zakładowego		
6. Ocena opiekuna uczelnianego (zaliczenie ustne praktyki)		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		120
2. Nakład pracy studenta		
suma		120
liczba punktów ECTS		4
15. Literatura		
Literatura podstawowa:		

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019
2. Grzymisławski M. (red.), Dietetyka kliniczna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020
3. Kołożyn-Krajewska D. i in., Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019
4. Krauss H. (red.), Fizjologia żywienia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2019
16. 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).
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Miejsca odbywania praktyk: kuchnia w dziale żywienia szpitala
2. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
3. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
4. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć