

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

Nazwa przedmiotu/ modułu	Praktyka wakacyjna w zakładach żywienia zbiorowego (2 tyg)
Kod przedmiotu/ modułu*	-
Wydział (nazwa jednostki prowadzącej kierunek)	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr studiów	Rok II; po semestrze IV
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	mgr Patrycja Giefert
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* - zgodnie z ustaleniami na Wydziale

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
IV							80		3

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

PRAKTYKA ZAWODOWA: ZALICZENIE Z OCENĄ

## 2. WYMAGANIA WSTĘPNE

brak
------

## 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zaznajomienie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
C <sub>2</sub>	Przekazanie wiedzy na temat zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz wymogami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego.
C <sub>3</sub>	Przekazanie wiedzy na temat warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w zakładzie żywienia zbiorowego z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.
C <sub>4</sub>	Kształtowanie umiejętności efektywnej komunikacji z personelem zakładu żywienia zbiorowego.
C <sub>6</sub>	Doskonalenie umiejętności wykonywania pracy dietetyka w żywieniu zbiorowym.

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Potrafi planować i realizować pracę indywidualną oraz w zespole, współpracować przy planowaniu i układaniu oraz oceny jadłospisu w żywieniu zbiorowym, uwzględniając różnorodne potrzeby żywieniowe pacjentów wynikające z płci, wieku, pochodzenia etnicznego, wyznania oraz statusu społeczno-ekonomicznego.	K_U03
EK_02	Doskonali umiejętności oceny, analizy i planowania zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów w żywieniu zbiorowym.	K_U06
EK_03	Posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą, innym niż specjalista z zakresu dietetyki.	K_K04

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

### 3.3 Treści programowe i efekty uczenia się dla praktyki zawodowej

1.	Poznanie struktury organizacyjną i zasad funkcjonowania zakładu żywienia zbiorowego.
2.	Ocena wyposażenia technicznego zakładu żywienia zbiorowego.
3.	Znajomość systemów kontroli i zarządzania jakością.
4.	Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędne do realizacji zaplanowanych jadłospisów w żywieniu zbiorowym.
5.	Asystowanie przy planowaniu, układaniu i ocenie jadłospisu w żywieniu zbiorowym.
6.	Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.
7.	Aktywna postawa i wykazywanie inicjatywy w doskonaleniu jakości pracy.

### 3.4 Metody dydaktyczne

prezentacja multimedialna, metoda projektów

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych
EK_01	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_02	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ
EK_03	OBSERWACJA PODCZAS WYKONYWANIA PROCEDURY, SPRAWOZDANIE, POKAZ	PZ

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY; UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.

STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN).  
 OPIEKUN PRAKTYKI ZAWODOWEJ WPISUJE OCENĘ W DZIENNIKU KSZTAŁCENIA  
 PRAKTYCZNEGO.

#### 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	80
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
<b>SUMA GODZIN</b>	90
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	3

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	80
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych UR.

#### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie (NIZP-PZH), 2020.</li> <li>2. Grzymisławski, Marian. Redakcja Moszak, Małgorzata. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2022.</li> <li>3. Żywnienie człowieka. 1, Podstawy nauki o żywieniu / redaktor naukowy Jan Gawęcki. Warszawa : PWN, 2022.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej