

**SYLABUS**  
**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2021**  
(skrajne daty)  
Rok akademicki 2019/2020

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tyg)
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	Praktyczny
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

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

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II	-	-	-	-	-	-	160	-	6

**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**

-

### 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 gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.

#### 3.2 Efekty uczenia się i treści programowe dla praktyki zawodowej

<b>Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia</b>		
KIERUNEK - DIETETYKA: STUDIA NIE*/STACJONARNE*		
I ROK po semestrze II		
* <i>Właściwe zakreślić</i>		
Lp.	Efekty	Stopień osiągnięcia efektu
1.	Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa na stanowiskach pracy.	2-3-4-5
2.	Rozpoznaje, charakteryzuje zasady dobrej praktyki produkcyjnej, higienicznej oraz zasady systemu HACCP.	2-3-4-5
3.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy i reżimu sanitarnego.	2-3-4-5
4.	Rozpoznaje i charakteryzuje procesy technologiczne stosowane w produkcji.	2-3-4-5
5.	Rozróżnia sprzęt do przyrządzania, produkcji, transportu potraw i produktów żywnościowych.	2-3-4-5
6.	Uczestniczy w dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami.	2-3-4-5
7.	Pomaga pacjentowi w spożywaniu posiłków.	2-3-4-5

8.	Asystuje przy planowaniu, układaniu i ocenie diety szpitalnej.	2-3-4-5
9.	Planuje i wdraża, ocenia jadłospis.	2-3-4-5
10.	Określa stan pacjentów w stopniu umożliwiającym spożywanie posiłków przez pacjenta i bezpieczne wykonanie zadań dietetyka (pomiar antropometryczny, zebranie wywiadu, edukacja żywieniowa).	2-3-4-5
11.	Przeprowadza wywiad dotyczący oceny zwyczajów żywieniowych, stanu biopsychospołecznego pacjenta zgodnie z zasadami.	2-3-4-5
12.	Przestrzega zasad etyki w kontakcie z pacjentem.	2-3-4-5
13.	Charakteryzuje zadania dietetyka w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej oraz w dziale żywienia.	2-3-4-5
14.	Jest aktywny i wykazuje inicjatywę w doskonaleniu jakości pracy.	2-3-4-5
15.	Organizuje praktykę zawodową zgodnie z regulaminem praktyk.	2-3-4-5
<b>Razem:</b> (średnia wartość ocen w wyżej wymienionych pozycjach)		.....

### 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 opiekuna, projekty	PZ
EK_02	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ
EK_03	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_04	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_05	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ

EK_o6	OBSERWACJA OPIEKUNA	PZ
EK_o7	OBSERWACJA OPIEKUNA, PROJEKTY	PZ
EK_o8	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_o9	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_10	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_11	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_12	Obserwacja opiekuna	PZ
EK_13	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_14	Obserwacja opiekuna, projekty	PZ
EK_15	Obserwacja opiekuna	PZ

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

OBECNOŚĆ NA ZAJĘCIACH 100%.

UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I POSTAWY;  
 UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z WYZNACZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.  
 STOPIEŃ OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW (ŚREDNIA WARTOŚĆ OCEN)

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	160 (praktyka zawodowa)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>180</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>6</b>

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

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	180
zasady i formy odbywania praktyk	Zgodnie z regulaminem zajęć praktycznych i praktyk zawodowych

## 7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2019.</li> <li>2. Wójcik-Machejek J.: HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego, Bezpieczeństwo żywnościowe - zarządzanie HACCP, Rybnik: Medialex 2018.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. SZCZYGIEŁ B.: NIEDOŻYWIENIE ZWIĄZANE Z CHOROBAŁ : ZAPOBIEGANIE, LECZENIE. 2. WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL, WARSZAWA 2012.</li> <li>2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> <li>3. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> <li>4. Turlejska H.: Zasady racjonalnego żywienia : zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 2004.</li> </ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej