|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRAKTYKI ZAWODOWEJ**  **Wydział Nauk o Zdrowiu**  **Kierunek studiów: Dietetyka**  **Forma studiów: niestacjonarne**  **Stopień studiów: licencjackie**  **Rok akademicki: 2024/2025** |

| PRAKTYKA ZAWODOWA | |
| --- | --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Praktyka zawodowa** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 6 |
| JĘZYK WYKŁADOWY | polski |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** | |
| PRAKTYKA ZAWODOWA | 150 godzin, w tym do wyboru:  Praktyka w bloku żywienia (dział żywienia) w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej: szpital, dom pomocy społecznej, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej, hospicjum, sanatorium, zakład opiekuńczo – leczniczy, ośrodek specjalistyczny (dla dzieci, młodzieży, dorosłych) oraz w magazynach żywnościowych wymienionych jednostek. |
| **CELE PRZEDMIOTU** | |
| CEL 1 | Poznanie zasad funkcjonowania i organizacji pracy w dziale żywienia (kuchnia ogólna i /lub niemowlęca) w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej z uwzględnieniem obowiązującej w tych placówkach dokumentacji żywieniowej. |
| CEL 2 | Zdobycie praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków dietetycznych z zachowaniem ich wysokiej wartości odżywczej i zapewnieniem bezpieczeństwa przygotowywanych potraw. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna zasady organizacji pracy w bloku żywienia w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej (EUK6\_W3). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna zasady higieny i bezpieczeństwa pracy, w szczególności współczesne systemy bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie obowiązujących przepisów dotyczących warunków przygotowania żywności w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego (EUK6\_W4). |
| MW3 | **Wiedza:** Student zna zasady żywienia oraz normy żywieniowe dla poszczególnych grup wiekowych z uwzględnieniem aktywności fizycznej, a także stanu fizjologicznego (EUK6\_W5). |
| MW4 | **Wiedza:** Student zna technologię potraw dietetycznych oraz podstawy towaroznawstwa (EUK6\_W6). |
| MU1 | **Umiejętności:** Student umie w praktyce wskazać źródła naturalne poszczególnych składników odżywczych, potrafi je wykorzystać w dietoterapii (EUK6\_U2). |
| MU2 | **Umiejętności**: Student z wykorzystaniem aktualnych norm żywienia człowieka i znając założenia poszczególnych diet szpitalnych potrafi wyznaczyć średnioważone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze (EUK6\_U4). |
| MU3 | **Umiejętności:** Student potrafi ocenić wartość odżywczą diet oraz modyfikować je wykorzystując programy komputerowe i tabele wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw (EUK6\_U4). |
| MU4 | **Umiejętności:** Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw dla osób w różnym wieku stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki ich sporządzania (EUK6\_U6). |
| MU5 | **Umiejętności:** Student potrafi opracować i zastosować w praktyce zasady nadzoru nad przygotowywaniem potraw dietetycznych z wykorzystaniem różnych technik obróbki kulinarnej oraz zorganizować ekspedycję posiłków z kuchni (EUK6\_U6). |
| MU6 | **Umiejętności:** Student potrafi ocenić zagrożenia i punkty krytyczne w procesie produkcji i ekspedycji posiłków oraz opracować i wdrożyć system analizy zagrożeń przygotowywania posiłków ze szczególnym uwzględnieniem transmisji chorób infekcyjnych i inwazyjnych (EUK6\_U7). |
| MU7 | **Umiejętności:** Student wykazuje umiejętność realizowania zasad organizacji pracy podczas przygotowywania potraw dla dzieci i dorosłych w placówkach żywienia zbiorowego (EUK6\_U8). |
| MU8 | **Umiejętności:** Student potrafi przeprowadzić szkolenie dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego w zakresie wymogów Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz organizacji pracy (EUK6\_U13). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student jest gotów do efektywnego wypełniania powierzonych zadań, wykazując jednocześnie zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne (EUK6\_KS6). |
| MK2 | **Kompetencje społeczne:** Student jest odpowiedzialny za działania własne i właściwie organizuje pracę indywidualną oraz posiada umiejętność organizowania pracy w zespole przejmując odpowiedzialność za wszystkich członków zespołu (EUK6\_KS6). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** | |
| 1. Aktualne ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej.  2. Studenci zobowiązani są posiadać ubiór ochronny.  3. Studenci są zobowiązani do posiadania identyfikatora. | |
| **REGULAMIN PRAKTYK** | |
| Wszystkie praktyki są obowiązkowe. Student wywiązuje się z zadań postawionych przez opiekuna z zakładu pracy związanych z celami praktyki. Student systematycznie uzupełnia dzienniczek praktyk. Opiekun z zakładu pracy potwierdza przebieg praktyki poprzez podpis i pieczęć w dzienniczku praktyk i na ankiecie oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową. | |
| **WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYK** | |
| Zaliczenie na podstawie potwierdzonego przebiegu 150 godzin praktyki przedstawionego w dzienniczku praktyk, ankiety oceny praktykanta realizującego praktykę zawodową oraz terminowości złożenia tych dokumentów u Koordynatora praktyk studenckich. | |