

KARTA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Rok akademicki: 2025/2026

PRAKTYKA ZAWODOWA	
NAZWA PRZEDMIOTU	Praktyka zawodowa
LICZBA PUNKTÓW ECTS	4
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	Mgr inż. Małgorzata Sowuła
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).

PRAKTYKA ZAWODOWA

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).

PRAKTYKA ZAWODOWA	
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.	