

Skrócony opis modułu kształcenia

| | | |
|--|--|--|
| <i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i> | M_DI_19 NS | |
| Kierunek lub kierunki studiów | Dietetyka | |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Praktyka zawodowa Professional practice | |
| Język wykładowy | Polski | |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | Obowiązkowy | |
| Poziom modułu kształcenia | Studia drugiego stopnia | |
| Rok studiów dla kierunku | 1 | |
| Semestr dla kierunku | 2 | |
| <i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i> | Liczba ECTS: 5 w tym kontaktowe 2 | |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Dr inż. Agnieszka Malik | |
| Jednostka oferująca przedmiot | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii | |
| Cel modułu | Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy. | |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych | Efekty Kierunkowe | Realizowane Efekty Kształcenia |
| | DI2A_W03 DI2A_W07 | Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji |
| | DI2A_W01 | Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet |
| | DI2A_U03 | Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i opracować jadłospis |
| | DI2A_U02 | Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy |
| | DI2A_U03 | Potrafi opracować indywidualną dietę i sformułować wskazówki dietetyczne |
| | DI2A_K04 | Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając |

| | | |
|---|---|--|
| | | zadania priorytetowe |
| | DI2A_K02 | Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia | <i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i> | |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu | <i>Nie dotyczy</i> | |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | | |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | W ramach odbywanej praktyki student szczegółowo poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Poglębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe i potrafi je korygować. Zapoznaje się z założeniami diet realizowanych w szpitalach/sanatoriach zgodnie z obowiązującą klasyfikacją. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta po hospitalizacji oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową. Uczestniczy u ustalaniu zaleceń dietetycznych przez zespół leczący. | |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <i>Nie dotyczy</i> | |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | <i>Nie dotyczy</i> | |

Data.....Podpis.....