

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_33 S	
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 pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Liczba ECTS: 7 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 zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
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	Nie dotyczy	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach.	

	Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>

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