

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Beginning Practice – Kitchen very general and department of nutrition		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
w zakresie:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
I Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
2	120	120	4
II Cel przedmiotu:			
C1. Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w placówce oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów.			
C2. Pogłębienie i utrwalenie umiejętności intelektualnych i praktycznych dotyczących żywienia człowieka w warunkach rzeczywistych.			
C3. Zapoznanie się z zasadami i realizacją żywienia zbiorowego w placówce, kształtowanie etycznej postawy zawodowej.			
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:			
Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów:			
• żywienie człowieka, dietetyka kliniczna, organizacja pracy na stanowisku dietetyka, pracownia żywienia i dietetyki (cz.1).			
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1. Student zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu oraz podstawową dokumentację działu żywienia.			
EU 2. Student zna zasady oceny żywienia w placówce, potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne, sporządza i wypełnia dokumentację zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem zna zasady dystrybucji posiłków.			
W zakresie umiejętności:			
EU 3. Student posiada umiejętność w zakresie kalkulacji kosztów w dziale żywienia, planowania jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową, umie dokonać oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu oraz omówić prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.			
W zakresie kompetencji:			
EU 4. Student ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.			

V Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa		Liczba godzin
PZ	Struktura organizacyjna i zasady funkcjonowania kuchni ogólnej i działu żywienia - zapoznanie się z przepisami BHP, regulaminem.	120
	Podstawy prawne funkcjonowania oraz elementy jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki	
	Wypożyczenie techniczne zakładu oraz poszczególne etapy produkcji posiłków	
	Organizacja żywienia zbiorowego w placówce. Zapoznanie ze stawką finansową, normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w placówce.	
	Zapoznanie z organizacją i kontrolą jakości produkcji (system HACCP)	
	Zapoznanie z planowaniem zaopatrzenia w produkty spożywcze potrzebne do realizacji opracowanych jadłospisów.	
	Pomoc w przygotowywaniu posiłków. Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena sensoryczna potraw dietetycznych.	
	Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych.	
	Porcjowanie i ekspediowanie posiłków zgodnie z rozdzielnikiem diet.	
Suma godzin		120
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja jawna placówki	
2	Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu działu	
3	Obowiązujące standardy i procedury żywieniowe	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna	
4	Metoda przypadków	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Przedłużona obserwacja przez opiekuna praktyki czynności wykonywanych przez studenta (organizacja stanowiska pracy, przestrzeganie procedur, samodzielność, biegłość i sprawność w wykonywaniu zadań, inicjatywa studenta) i postawy studenta w roli członka grupy i zespołu terapeutycznego.	
F2.	Obsługa aparatury zgodnie z zasadami BHP.	
P1.	Ocena indywidualnej dokumentacji (prowadzenie Dzienniczka Praktyki Zawodowej), wiedzy, umiejętności praktycznych i postawy. Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen cząstkowych w efektach kształcenia	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		120
SUMA		120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		4
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa 2016.		
Literatura uzupełniająca:		
1. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski, IŻŻ, Warszawa 2017.		

2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W16, K.W14	C1, C3	PZ	1,2,3	1,2,3,4	F1, F2
EU 2	K.W09, K.W10	C2, C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2
EU 3	K.U02, K.U10, K.U20	C2, C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, P1
EU 4	K.K01, K.K02, K.K07	C1-C3		1,2,3	1,2,3,4	F1, F2, P1

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY

Efekt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
EU 1	Nie zna organizacji, struktury działu żywienia, kompetencji personelu. Pomimo ukierunkowań popełnia błędy w prowadzeniu dokumentacji. Zagubiony, nie przejawia chęci współpracy z zespołem.	Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowań organizacyjny ch. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga ukierunkowań . Przejawia mało inicjatywy do współpracy z personelem.	Zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, wymaga ukierunkowań organizacyjny ch. Ma trudności w organizacji pracy własnej. Prowadząc dokumentację wymaga niewielkich ukierunkowań . Przejawia inicjatywę do współpracy z personelem.	Zna w stopniu dobrym organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań organizacyjnych. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie. Dobrze współpracuje z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.	Dobrze zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.	Doskonale zna organizację i strukturę działu żywienia, kompetencje personelu, oraz dokumentację działu żywienia. Przejawia inicjatywę i szczególną aktywność we współpracy z personelem współtworząc właściwą atmosferę pracy.
EU 2	Nie zna zasad oceny żywienia	Zna zasady oceny	Zna większość	Zna zasady oceny	W pełni zna zasady oceny	Doskonale zna zasady

	<p>w szpitalu. Po ukierunkowaniu nie potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację prowadzi chaotycznie i z błędami pomimo ukierunkowań. Nie zna zasad dystrybucji posiłków.</p>	<p>żywienia w szpitalu. Po ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po ukierunkowaniu. Zna ogólne zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>zasad oceny żywienia w szpitalu. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem po niewielkim ukierunkowaniu. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>żywienia w szpitalu. Potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków, ale niekiedy wymaga niewielkich ukierunkowań. Przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>	<p>oceny żywienia w szpitalu. W sposób samodzielny i bezbłędny potrafi dokonać dekadowej oceny jadłospisów i zaplanować żywienie zbiorowe i indywidualne. Dokumentację wypełnia rzeczowo i estetycznie, zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem. Doskonale zna zasady dystrybucji posiłków. Zawsze przestrzega procedur, reżimu sanitarnego i przepisów bhp obowiązujących w miejscu pracy.</p>
EU 3	<p>Pomimo ukierunkowań nie zna ogólnych zasad kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Nie potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Błędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna większość zasad kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna ogólne zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi prawidłowo planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Po ukierunkowaniu dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego</p>	<p>Zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Po niewielkim ukierunkowaniu potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego o obiekcie W sposób prawidłowy</p>	<p>Dobrze na zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego obiektu. W sposób samodzielny</p>	<p>Doskonale zna zasady kalkulacji kosztów w dziale żywienia. Samodzielnie i bezbłędnie potrafi planować jadłospisy zgodnie z aktualną stawką żywieniową, Bezbłędnie dokonuje oceny stanu sanitarno-higienicznego o obiekcie W sposób</p>

	obiekту Nie zna prawnych wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	obiekту. Omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	obiekту W sposób prawidłowy omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności	omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.	samodzielny omawia prawne wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
EU 4	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia realizowana jest w semestrze 2 po zakończeniu zajęć dydaktycznych (wakacyjna), w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 120.
2. Możliwość realizacji praktyki zawodowej: kuchnia i dział żywienia (blok żywieniowy) w: szpitalu, ośrodkach sanatoryjnych, hospicjach, domach spokojnej starości, domach pomocy społecznej, domach wczasowych prowadzących dietoterapię, zakładach opiekuńczo leczniczych.

3. Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.