

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_19 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	1	
Semestr dla kierunku	2	
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 ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U04	Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	DI_U09	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	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 zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw	

	<p>takich jak HACCP, GHP. Pozna je zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>

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