

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 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	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	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 zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat 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
	DI2A_W03	Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	DI2A_W05	Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	DI2A_W07	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	DI2A_U03	Potrafi opracować racje pokarmowe dla wszystkich grup ludności.
	DI2A_U04	Potrafi dokonać modyfikacji diety zależnie od wieku i preferencji konsumentów
	DI2A_U05	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI2A_K02	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. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce 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. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>

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