**Praktyka zawodowa I (niekliniczna)***Non- clinical student internships I*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2024/2025 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok II/ Semestr IV |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Do wyboru |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Praktyka zawodowa | 375 | 375 | **15** | Zaliczenie bez oceny | 100% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **0** | **0** |  |  |
| Praca własna studenta | 0 | 0 |  |  |
| **Ogółem** | **375** | **375** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną jednostki, organizacją pracy na stanowisku, gdzie odbywa praktykę, zarówno o charakterze klinicznym jak nieklinicznym. |
|  | Zapoznanie studenta z "narzędziami" dostępnymi dla dietetyka na stanowisku pracy w zakładzie, w którym odbywa praktykę̨. |
|  | Zapoznanie studenta z dokumentacją obowiązującą w miejscu odbywania praktyk, dotyczącą zawodu dietetyka (rodzajem, obiegiem dokumentów, sposobem ich przygotowywania, z obsługą konsumenta/pacjenta). |
|  | Kształtowanie i doskonalenie umiejętności postepowania w miejscu pracy, ew. organizacji stanowiska pracy dietetyka, znajomości i zasad postepowania etycznego na stanowisku pracy dietetyka oraz kształtowanie niezbędnych do wykonywania czynności zawodowych.  |
|  | Kształtowanie umiejętności komunikacji interpersonalnej i wzajemnej współpracy w miejscu odbywania praktyk.  |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Student zna cele i zadania realizowane przez daną placówkę oraz rozumie miejsce, rolę i zadania zawodowe dietetyka pracującego w tej placówce.  | Diet\_WG01Diet\_WG09Diet\_WG17Diet\_WK03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań |
|  | Student zna wybrane metody i urządzenia do praktycznych celów diagnostycznych lub innych wykorzystywane przez dietetyków w danej placówce (np. do oceny jakości żywności, do oceny stanu odżywienia, do planowania diet i/lub przygotowywania różnych posiłków/potraw, organizacji stanowiska pracy dietetyka).  | Diet\_WG14Diet\_WG17Diet\_WK01Diet\_WK03Diet\_WK05 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań |
|  | Student zna zasady etyki, tajemnicy zawodowej oraz inne przepisy regulujące pracę dietetyka w danej placówce.  | Diet\_WG02Diet\_WG14Diet\_WK03Diet\_WK04 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Student potrafi nawiązać właściwą współpracę z przełożonymi i współpracownikami, w tym dietetykami i innymi specjalistami pracującymi w danej placówce.  | Diet\_UK03Diet\_UO03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań. Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |
|  | Student potrafi poprawnie zastosować pod nadzorem innego dietetyka wybrane metody i urządzenia (np. do oceny jakości żywności, do oceny stanu odżywienia, do planowania diet i/lub przygotowywania różnych posiłków/potraw).  | Diet\_UW10Diet\_UO02Diet\_UO03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań. Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |
|  | Student potrafi w praktyce zastosować zasady etyki realizując czynności zawodowe dietetyka w danej placówce.  | Diet\_UW10Diet\_UK03Diet\_UO02Diet\_UO03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk / Sprawozdanie z wykonanych zadań. Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Student ujawnia postawę prospołeczną i wrażliwość wobec potrzeb odbiorców usług dietetycznych w danej placówce.  | Diet\_KO01Diet\_KR01Diet\_KR03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |
|  | Student wykazuje się rzetelnością i kieruje się rozwagą oraz poczuciem odpowiedzialności zawodowej w zakresie powierzonych mu do wykonania obowiązków i zadań dietetyka.  | Diet\_KR01Diet\_KR03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |
|  | Student uświadamia sobie znaczenie realizowania praktycznych czynności zawodowych dietetyka w oparciu o wiedzę naukową; jest przy tym świadomy granic swoich kompetencji.  | Diet\_KK01Diet\_KR03 | Przebieg praktyk odzwierciedlony w dzienniczku praktyk Opinia końcowa zakładowego opiekuna praktyk |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| **Forma zajęć** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Charakterystyka miejsca odbywania praktyki – zapoznanie się z charakterem działalności prowadzonej w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka. Poznanie struktury organizacyjnej, podstaw prawnych funkcjonowania danej jednostki, warunków pracy oraz charakterystyki prac specyficznych dla funkcjonowania danej jednostki, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeby i roli dietetyka w danym zakładzie.  | 10 | 10 |
|  | Charakterystyka najważniejszych działów funkcjonujących w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, tj. w zakładach gastronomicznych, produkujących żywność przetworzoną, w zakładach żywienia zbiorowego, w laboratoriach badawczych, w jednostkach nadzoru sanitarnego, w jednostkach logistycznych działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka.  | 10 | 10 |
|  | Poznanie zasad i przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w jednostce nieklinicznej i na stanowisku, na którym odbywana jest praktyka.  | 20 | 20 |
|  | Charakterystyka sposobów realizowania zadań, stosowanych metod, technik pracy i wyposażenia wykorzystywanego w jednostce, w której odbywana jest praktyka, np. linii technologicznych, wyposażenia techniczno-technologicznego, aparatury kontrolno-pomiarowej, badawczej, diagnostycznej, reklamowej, biznesowej, sposobu prowadzenia edukacji żywieniowej itp.  | 20 | 20 |
|  | Charakterystyka zakresu czynności wykonywanych w danej jednostce, w której odbywana jest praktyka, szczególnie na stanowiskach przydatnych dla dietetyka, tj.:a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: np. rodzaj stosowanych procesów technologicznych, operacji technologicznych, dobór surowców, sposób obróbki surowców, produkcja żywności przetworzonej świeżej i utrwalanej, produkcja potraw i gotowych posiłków, przechowywanie żywności, potraw i gotowych posiłków, wydawanie potraw/gotowych posiłków, itp. b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. rodzaj stosowanych metod analitycznych, zakresu wykonywanych oznaczeń, zasady pobierania i przechowywania próbek, zasady wykonywania oznaczeń / badań diagnostycznych, itp.c) w jednostkach logistycznych, np. sposób działań menedżerskich, podstawy marketingu, zasady organizacji działalności biznesowej w zakresie dietetyki, zasady i metody organizacji usług zdrowotnych, usług z zakresu edukacji żywieniowej (np. zasady prawidłowego żywienia, zalecenia dietetyczne, profilaktyczne, wpływ żywienia na zdrowie, itp.).  | 80 | 80 |
|  | Zapoznanie się z dokumentacją:a) w placówkach gastronomicznych i/lub zakładach przemysłowych: rodzaj i obieg dokumentacji dotyczącej m.in.: systemów zapewniania jakości obowiązujących w danej jednostce, sposobu dokumentowania produkcji, przechowywania oraz dystrybucji żywności/gotowych posiłków, sposobu archiwizacji dokumentów,b) w laboratoriach badawczych i diagnostycznych oraz w zakładach sprawujących nadzór sanitarny w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, np. metody i procedury badawcze, harmonogram oraz sposobu przyjmowania, pobierania oraz przechowywania próbek, sposób zapisywania i podawania wyników, ich interpretacja, sposób archiwizacji dokumentów.c) w jednostkach logistycznych, np. dokumentacja projektowa, reklamowa, zasady komunikowania się z pacjentami, organizacja spotkań́ i prelekcji o charakterze zdrowotnym dla różnych grup ludzi zdrowych i obciążonych chorobami dieto-zależnymi.  | 10 | 10 |
|  | Aktywne uczestnictwo w czynnościach związanych z przetwarzaniem surowców i produkcją żywności przetworzonej i/lub dań i potraw gotowych wg asortymentu charakterystycznego dla miejsca odbywania praktyk. Aktywne uczestnictwo w pracach logistycznych w jednostkach działających w zakresie przedsiębiorczości, zarządzania, reklamy i organizacji miejsca pracy dietetyka.  | 195 | 195 |
|  | Omówienie zmian zachodzących w żywności podczas produkcji (przetwarzania surowców), dystrybucji i przechowywania żywności przetworzonej, potraw i/lub dań gotowych. Poznanie zasad przechowywania i serwowania produktów, potraw i dań gotowych. Student omawia te zagadnienia na podstawie asortymentu charakterystycznego dla jednostki, w której odbywana jest praktyka. W jednostkach logistycznych student może przygotować prelekcję do wygłoszenia o charakterze prozdrowotnym dla wybranej grupy ludności.  | 20 | 20 |
|  | Opracowanie własnych opinii i spostrzeżeń́, w tym określenie problemów organizacyjnych, techniczno-technologicznych lub analitycznych, zaobserwowanych w danej jednostce oraz próba ich ewentualnego rozwiązania.  | 10 | 10 |
|  | **Razem** | **375** | **375** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| Praktyka zawodowa | Analiza przypadków i przykładówDyskusja z zakładowym opiekunem praktykRozwiązywanie zadańInstruktaż̇ na stanowisku pracy, pokaz Zapisy w dzienniczku praktyk Praktyczne wykonywanie zadań na stanowisku pracy  |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| Praktyka zawodowa |
| Przygotowanie pełnej dokumentacji realizacji praktyk zawodowych / Dzienniczka praktyk  | 100 |
| **Razem** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | (-)  | 100 | 100 |
|  | **Razem** | **100** | **100** |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
|  | (-) |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
|  | (-) |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Czasopisma naukowe i popularno-naukowe. Aktualna literatura branżowa. |
|  | Instrukcje stanowiskowe |