

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Praktyki zawodowe				Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny/niestacjonarny								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	4	Zajęcia kontaktowe	4		Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym	4
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć				Waga w %	
Praktyki zawodowe		120	0	120	Sprawozdanie w dzienniczku praktyk obejmujące zapis przebiegu odbytej praktyki z dokładną charakterystyką obowiązków studenta oraz nowo nabytych umiejętności, zatwierdzone przez zakładowego opiekuna praktyk Opinia na temat studenta wystawiona przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy				100	
Razem:		120	0	120					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)				Efekty kierunkowe	Formy zajęć			
Wiedza	1.	Zna podstawowe wytyczne aktów prawnych regulujących wymagania sanitarne i zasady produkcji, przetwarzania, pakowania i serwowania żywności.				K_W13	praktyka zawodowa			
Umiejętności	1.	Aktywnie uczestniczy w prowadzonej, w ramach urzędowej kontroli, ocenie warunków higienicznych panujących w zakładach zajmujących się produkcją, przetwarzaniem, pakowaniem i serwowaniem żywności, i na podstawie wyników tej oceny potrafi sformułować wnioski i zalecenia pokontrolne.				K_U04 K_U05 K_U20	praktyka zawodowa			
	2.	Ocena jakości jadłospisów stosowanych w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz weryfikuje asortyment żywności oferowanej do sprzedaży w placówkach oświatowo-wychowawczych.				K_U13 K_U04	praktyka zawodowa			
	3.	Ocena poprawność oznakowania produktów spożywczych, w szczególności w zakresie podawania informacji na temat wartości oddawczej żywności.				K_U11	praktyka zawodowa			
Kompetencje społeczne	1.	Swoją postawą fachowością i rzetelnością kreuje pozytywny wizerunek zawodu dietetyka jako profesji mogącej w sposób istotny i realny oddziaływać na stan zdrowia społeczeństwa.				K_K04	praktyka zawodowa			
	2.	Biorąc pod uwagę posiadane kwalifikacje predyspozycje i ograniczenia potrafi przydzielić sobie oraz pozostałym członkom zespołu różne role celem optymalizacji procesu osiągania zakładanych przez zespół celów.				K_K03	praktyka zawodowa			
	3.	Przyjmuje obiektywne i uczciwe parametry oceny pracy własnej i pozostałych członków zespołu.				K_K01	praktyka zawodowa			

Treści kształcenia

Forma zajęć	Miejsce odbywania praktyk
Praktyka zawodowa	praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej
Tematyka zajęć	
<ol style="list-style-type: none">1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi zasad funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.3. Poznanie zasad BHP obowiązujących w danej placówce.4. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.5. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.7. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.8. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.9. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne.10. Poznanie zasad działania w zakresie wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności zawierającej organizmy genetycznie modyfikowane.11. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektoratów Sanitarnych.12. Prowadzenie porad grzybowych (jeśli praktyka odbywa się w sezonie).	