

Professional practice - course description

General information	
Course name	Professional practice
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-PZ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2020/2021

Course information	
Semester	6
ECTS credits to win	10
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	• dr inż. Anna Gawrońska • dr inż. Halina Bartkiewicz

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Practical training	300	20	300	20	Credit

Aim of the course

Nabycie przez studenta praktycznych umiejętności w zakresie żywienia i poradnictwa żywieniowego dla różnych grup ludności oraz edukacji żywieniowej. Rozwijanie i konfrontacja wiedzy nabytej w trakcie studiów z rzeczywistością zawodową. Przygotowanie do pracy w zespole oraz brania odpowiedzialności za powierzone zadania, a także rozwijanie aktywności i przedsiębiorczości studentów. Poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Prerequisites

Znajomość oraz rozumienie roli zagadnień z zakresu podstaw żywienia człowieka oraz podstawowych metod badania żywności. Umiejętność rozwiązywania złożonych zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz umiejętność doboru właściwych technik projektowania jadłospisu, dostosowanych do potrzeb różnych grup ludności. Umiejętność doboru metod i narzędzi pomiarowych do podstawowych badań wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia człowieka.

Student zobowiązany jest do:

- przekazania informacji o miejscu i terminie planowanej praktyki do 30.04. celem akceptacji przez koordynatora praktyk
- przedłożenia minimum 2 tygodnie przed rozpoczęciem praktyki (najpóźniej do 30.06) podpisanych przez pracodawcę dokumentów dotyczących praktyki (2 x porozumienie, 2 x skierowanie, 1 x ramowy program praktyk)
- posiadania na czas trwania praktyki orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych lub książeczki zdrowia na potrzeby sanitarno-epidemiologiczne (książeczka Sanepidu) oraz ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków

Scope

1. Zapoznanie się z zasadami organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem (struktura organizacyjna, regulamin pracy, sprawy kadrowe, jawna dokumentacja planistyczno-księgową (zasady księgowości, analiza kosztów, analiza sprzedaży), proces produkcji, marketing, wyposażenie techniczne) - **żywienie specjalistyczne i opieka nad pacjentem oraz edukacja żywieniowa (działy żywienia w szpitalu, całodzienny dom opieki/dom spokojnej starości, poradnia dietetyczna prywatna, przyszpitalna (metaboliczna, diabetologiczna, zaburzeń odżywiania), w ośrodku sanatoryjnym, ośrodki typu spa&wellness, kluby fitness, zajmujące się dietetyką.**
2. Organizacja pracy na wybranym stanowisku pracy (zakres obowiązków, wymagana dokumentacja, przepisy bhp)
3. Zapoznanie się z oceną stanu odżywienia człowieka i procesem układania diet z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych.
4. Zapoznanie się z procesem edukacji i prowadzenia pojedynczych pacjentów i grup.
5. Zapoznanie się z technikami i technologiami wykorzystywanymi do przygotowywania posiłków (w tym z programami komputerowymi do układania posiłków dla grup ludności), tworzenia nowych posiłków i przetwarzania żywności.
6. Zapoznanie się z oceną jakościową surowców i gotowych posiłków, serwowaniem posiłków.
7. Zapoznanie się z procesem układania jadłospisów dostosowanych do potrzeb różnych grup ludności.

Zaleca się zapoznanie się studentów z możliwością realizacji pracy dyplomowej związanej z działalnością firmy w oparciu o analizę danych i potrzeb zgłaszanych przez firmę.

Teaching methods

Praktyczne wykonywanie czynności zawodowych w wybranych zakładach pracy.

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia nabytego w przedsiębiorstwach związanych z doradztwem żywieniowym, żywieniem specjalistycznym i edukacją żywieniową	• K_U17	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w celu: zapewnienia opieki żywieniowej indywidualnej i grup ludności	• K_U21	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
Zna i rozumie zasady racjonalnego żywienia i potrzebę zróżnicowanego żywienia pojedynczych pacjentów i grup.	• K_W02	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
wykorzystuje dotychczasową wiedzę i aktywnie rozwiązuje problemy	• K_W05	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
definiuje pojęcia: etyczne zachowanie, wymogi sanitarne i ochrony środowiska, proces technologiczny, proces badawczy, księgowość, bhp, akty prawne związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	• K_W02	- an analysis of the internship report - an internship instructor's opinion	Practical training
opisuje zasady współpracy z urzędami nadzorującym działalność przedsiębiorstwa	• K_W03	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
opisuje podstawowe zasady z zakresu zatrudnienia, prowadzenia spraw kadrowych oraz wynikające z kodeksu pracy	• K_W03	- an analysis of the internship report - an internship instructor's opinion	Practical training
wykonuje podstawowe czynności z zakresu układania diet, edukacji żywieniowej i/lub przygotowania i serwowania posiłków	• K_U14 • K_U17	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
opisuje procesy związane z układaniem i doбором diet	• K_W07 • K_W09	- an analysis of the internship report - an internship instructor's opinion	Practical training
jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K07	- an analysis of the internship report - ocena opiekuna praktyk	Practical training
odpowiedzialnie podchodzi do powierzonych mu zadań	• K_K01	an analysis of the internship report	Practical training

Assignment conditions

Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie przedłożenia koordynatorowi praktyk dla kierunku:

-prawidłowo wypełnionego i poświadczonego przez opiekuna praktyki z zakładu pracy dziennika praktyk, dokumentującego opis przebiegu praktyki umożliwiający weryfikację osiągnięcia przez studenta zakładanych dla przedmiotu efektów uczenia się

- pozytywnej opinii o przebiegu praktyki zawodowej wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy

- pozytywnej oceny uzyskanej ze wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla praktyki, wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy

-wypełnionej ankiety ewaluacyjnej część B (część A student wypełnia elektronicznie w systemie StudNet po zakończeniu praktyki)

Recommended reading

Further reading

Notes

Termin realizacji praktyki: 1.07. - 10.09. (zgodę na przyspieszenie terminu praktyki wyraża dziekan)

Czas trwania praktyki: 10 tygodni (300 godzin)

Termin dostarczenia dokumentacji po praktyce: 7 dni od daty zakończenia praktyki

