

SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY ODBYWANIA PRAKTYK NA KIERUNKU STUDIÓW - DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI (ST/NS)

PRAKTYKI 960 GODZ., 32 ECTS:

- **SEMESTR 3 (praktyka odbywana w wakacje po 2 semestrze).**

Praktyka z produkcji i kontroli żywności **(270 godz.):**

- Praktykach w zakładach produkujących żywność i zajmujących się jej obrotem;
- Praktyka w jednostkach zajmujących się kontrolą żywnością, analizą jej jakości jak np. Sanepid, laboratoria specjalistyczne, Zakład Weterynarii.

- **SEMESTR 4 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 3/4).**

Praktyka w domu opieki **(210 godz.):**

- Praktyka w DPS lub domu opieki (spokojnej starości), sanatorium

- **SEMESTR 5 (praktyka odbywana w wakacje po 4 semestrze).**

Praktyka w szpitalu i poradni **(270 godz.):**

- Praktyka w szpitalu;
- Praktyka w poradni dietetycznej lub innej poradni medycznej np. chorób metabolicznych.

- **SEMESTR 6 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 5/6).**

Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego **(210 godz.):**

- Praktyka z technologii gastronomicznej (zakład żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego);
- Praktyka w żłobku, przedszkolu.