

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.F.PZ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Praktyka zawodowa z technologii potraw

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Practice of professional technology food

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Wiadomości z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności, technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa, biochemii ogólnej i żywności, chemia żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Praktyka zawodowa
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w kuchniach ogólnych na terenie szpitala/domów pomocy społecznej/ZOL-u/przedszkoli/placówek żywienia zbiorowego typu otwartego.
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne: pogadanka, instruktaż, pokaz, obserwacja, opis, ćwiczenia, wykonywanie procedur (zabiegów) pod kierunkiem opiekuna praktyk, dyskusja
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	- Kołożyn-Krajewska D. Higiena Produkcji Żywności, Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, 2019. - Świderski F., (redaktor), Waszkiewicz-Robak B., (redaktor). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, 2010. - Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2016. - Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, 2014. - Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN Warszawa, 2021. - Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. - Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności, PWN, 2015. - Kasperek A., Kondratowicz M. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo REA, 2012.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	- Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN Warszawa 2008. - Procner A. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2009.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć)

- **C1.** Zapoznanie studenta ze środowiskiem, warunkami pracy, przepisami sanitarno-epidemiologicznymi i BHP w zakładzie.
- **C2.** Zapoznanie studenta z surowcami i półproduktami oraz zasadami ich wykorzystania.
- **C3.** Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw.
- **C4.** Zdobywanie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
- **C5.** Uzyskanie kolejnych kompetencji zawodowych niezbędnych do prawidłowego doboru procedur dotyczących realizowanych świadczeń z zakresu dietetyki.

4.2. Treści programowe

1. Struktura organizacyjna jednostki oraz organizacja żywienia na jej terenie.
2. Ocena warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz ocena przygotowania zakładu do prowadzonej działalności.
3. Wyposażenie techniczne kuchni oraz funkcjonalność urządzeń w procesie technologicznym.
4. Zaopatrzenie w produkty spożywcze oraz warunki transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.
5. Organizacja pracy w magazynie żywności, ocena jego funkcjonalności.
6. Ocena surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie, stosowanie, ocena i przydatność do spożycia.
7. Sposoby obróbki wstępnej surowców i jej wpływ na wartość odżywczą.
8. Obróbkę cieplną w technologii potraw, jej wpływ na zmiany zachodzące w żywności.
9. Inne czynności wykonywane podczas przygotowania potraw.
10. Ocena właściwości sensorycznych żywności oraz ocena organoleptyczna potraw.
11. Przyprawy i ich rola w technologii kulinarnej.
12. Przechowywanie i przetwarzanie produktów a ich wartość odżywcza.
13. Receptura potraw.
14. Wyliczanie wartości odżywczej produktów i potraw.

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------	---	---

w zakresie wiedzy:

W01	Ma wiedzę na temat organizacji, zasad pracy, kompetencji personelu kuchni oraz obowiązującą dokumentację.	DI1P_W09
W02	Zna wyposażenie techniczne zakładu, poszczególne etapy produkcji posiłków.	DI1P_W09
W03	Posiada wiedzę na temat surowców i półproduktów wykorzystywanych w przygotowaniu posiłków oraz wpływu różnych technologii obróbki na ich wartość odżywczą.	DI1P_W09
W04	Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy w kuchni ogólnej.	DI1P_W04

w zakresie umiejętności:

U01	Dokonyuje właściwego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w różnych jednostkach chorobowych.	DI1P_U05
U02	Dokonyuje właściwego doboru technik stosowanych w żywieniu dietetycznym.	DI1P_U05

U03	Potrafi współpracować z członkami załogi uczestniczącej w procesie technologicznym.	DI1P_U06
-----	---	----------

w zakresie kompetencji społecznych:

K01	Przestrzega zasad obowiązujących zasad.	DI1P_K01
K02	Proponuje zmiany w organizacji pracy.	DI1P_K01
K03	Samodzielnie zdobywa wiedzę konieczną do rozwiązywania problemów.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Zaliczenie ustne	Aktywność na zajęciach
------------------------------	------------------	------------------------

Forma zajęć

1: 2:	Praktyka (P)	Praktyka (P)
W01	+	+
W02	+	+
W03	+	+
W04	+	+
U01		+
U02		+
U03		+
K01		+
K02		+
K03		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

PRAKTYKA ZAWODOWA (P) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające oraz aktywność na praktykach.
3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela oraz aktywność na praktykach.
4,0	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych oraz aktywność na praktykach.
4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające oraz aktywność na praktykach. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
5,0	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji oraz aktywność na praktykach.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	150	150
Praktyka zawodowa	150	150
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	150	150
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	5	5

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot (zajęcia) w danym roku akademickim)

.....