

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.F.PZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Praktyka zawodowa z technologii potraw</i> <i>Practice of professional technology food</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU 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	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

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

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. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D. Higiena Produkcji Żywności, SGGW, 2019. 2. Świdorski F., (red.), Waszkiewicz-Robak B., (red.). Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa. SGGW, Warszawa, 2010. 3. Kmiołek A. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. WSiP, Warszawa, 2016. 4. Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii, SGGW, 2014. 5. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN Warszawa, 2021. 6. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. 7. Ludwicki M., Ludwicki M. Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności, PWN, 2015. 8. Kasperek A., Kondratowicz M. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wyd. REA, 2012.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN Warszawa 2008. 2. Procnier A. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3. WSiP, 2009. 3. Koziorowska B. Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, kuchni szpitalnych, hotelowych. Ebook.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</p> <p>C1. Zapoznanie studenta ze środowiskiem, warunkami pracy, przepisami sanitarno-epidemiologicznymi i BHP w zakładzie.</p> <p>C2. Zapoznanie studenta z surowcami i półproduktami oraz zasadami ich wykorzystania.</p> <p>C3. Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw.</p> <p>C4. Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.</p> <p>C5. Uzyskanie kolejnych kompetencji zawodowych niezbędnych do prawidłowego doboru procedur dotyczących realizowanych świadczeń z zakresu dietetyki.</p>
--

4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

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

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	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	Dokonuje właściwego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w różnych jednostkach chorobowych.	DI1P_U05
U02	Dokonuje 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 przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)											
	Zaliczenie ustne			Aktywność na zajęciach								
	Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	P	W	C	P						
W01			+			+						
W02			+			+						
W03			+			+						
W04			+			+						
U01						+						
U02						+						
U03						+						
K01						+						
K02						+						
K03						+						

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Praktyka zawodowa (P)	3	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	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	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	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	150	150
<i>Praktyka zawodowa</i>	150	150
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	150	150
PUNKTY ECTS za przedmiot	5	5

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

.....