



Praktyki z technologii potraw

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2021/2022
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty podstawowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	mgr Agnieszka Fularczuk-Mękal, mgr Agnieszka Komuszyńska
Pozostali nauczyciele	Opiekun praktyk na placówce wskazany przez dyrektora placówki
Liczba punktów ECTS	2
Okres	VI

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	60	2
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	-	-
Praca własna studenta	-	-
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	60	2

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.						
	Forma zal.						
Konwersatorium	Godz.						
	Forma zal.						
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						
Inne formy – praktyki zawodowe	Godz.						60
	Forma zal.						2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studenta z wyposażeniem kuchni właściwej oraz z instrukcją obsługi urządzeń do obróbki technologicznej potraw
C2	zapoznanie studenta z prowadzoną w placówce dokumentacją żywieniową
C3	zapoznanie studenta z technologią różnego rodzaju potraw

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	
Umiejętności – student potrafi		
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.	
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	

K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu leczenia i zapobiegania chorobom.	
K_U19	Posiada umiejętność posługiwania się programami dietetycznymi oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	
K_U25	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	
K_U27	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Weryfikacja metod przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka na podstawie dziennika praktyk uzupełnianego przez studenta w czasie trwania praktyk pod kontrolą opiekuna praktyk
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się.	
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Praktyki zawodowe		
	Zapoznanie się z charakterem świadczonych usług w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej (kuchnia wegetariańska, kuchnia śródziemnomorska itp.)	Weryfikacja dziennika praktyk przez Koordynatora praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka
	Poznanie aspektów działalności zakładu pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów.	

	Poznanie warunków prawidłowego przechowywania i magazynowania surowców wykorzystywanych w gastronomii z uwzględnieniem ilości i specyfiki produktów/półproduktów oraz planu pomieszczeń magazynowych.	
	Poznanie sposobów wstępnej obróbki surowców oraz obróbki cieplnej stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach.	
	Poznanie organizacji pracy w kuchni związanej z organizacją stanowisk pracy ich funkcjonalnością i wyposażeniem	
	Poznanie i zastosowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych	
	Zapoznanie się z dokumentacją działu żywienia (systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMO oraz Dobrej Praktyki Higienicznej GHP).	

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	100	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

Wymagania wstępne

Wiedza w zakresie technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa

Literatura

dokumentacja żywieniowa
normy żywienia człowieka