

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne		
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ		
Kierunek studiów:	Dietetyka	
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia:	praktyczny	
Forma studiów:	stacjonarne	
Nazwa modułu kształcenia:	Praktyka w zakładach gastronomicznych	
Kod modułu kształcenia:	MK_DP02	
Rodzaj modułu kształcenia:	obowiązkowy	
Rok studiów:	I	Formy zajęć i liczba godzin:
Semestr:	II	Praktyka zawodowa
Liczba punktów ECTS:	3	80
Forma zaliczenia:	zaliczenie na ocenę	

Autor programu:

dr inż. Ewa Walczak

Cele kształcenia:

Cel1: Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania zakładu gastronomicznego

Cel2: Zapoznanie studenta z technikami kulinarnymi produkcji potraw.

Cel3: Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa przygotowywania potraw.

Wymagania wstępne:

Podstawowa wiedza z zakresu: dietetyki, podstawy żywienia zbiorowego, technologia żywności i potraw

Efekty kształcenia:

Umiejętności:

EK1: Student potrafi zorganizować stanowisko pracy i wdrożyć przepisy BHP na poszczególnych stanowiskach pracy

EK2: Student potrafi przygotować potrawy w oparciu o wybrane techniki kulinarne

EK3: Student potrafi zaplanować jadłospis

Kompetencje społeczne:

EK4: Student ma świadomość odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw

Treści kształcenia:

Praktyka zawodowa:

Lp.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1	Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki,	8

2	Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami organizacji stanowisk pracy, warunkami przechowywania surowców i potraw.	10
3	Zapoznanie z zasadami bezpiecznego przygotowywania potraw	10
4	Zapoznanie z zasadami przygotowywania potraw w oparciu o różne techniki kulinarne	15
5	Zapoznanie z zasadami i zadaniami ekspedycji potraw	12
6	Ustalanie dziennych i tygodniowych jadłospisów.	15
7	Planowanie zakupów żywności oraz dokumentacja działu żywienia	10

Metody kształcenia:

1. Dyskusja
2. Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opieką opiekuna praktyk.

Metody weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca:

1. Obserwacja
2. Zaliczenie praktyczne na ocenę

Ocena podsumowująca:

Średnia ważona ocen podsumowujących

Akceptowalny poziom osiągnięcia efektów kształcenia:

- EK1: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 1 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK2: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 2 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK3: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 3 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK4: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	80
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	0
Przygotowanie się do kolokwium	0
Przygotowanie się do egzaminu	0
Inne	0
Razem	80
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	3
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	0
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych EK1, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	3
Procent programu modułu realizowany w ramach godzin kontaktowych	0
Procent programu modułu realizowany w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	100

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_U08 K_U14	C1, C3	1, 2, 5	Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK2	K_U13 K_U16	C2	3, 4	Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK3	K_U17	C3	6, 7	Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne
EK4	K_K04	C1, C2, C3	3	Dyskusja Wykonywanie zadań	Obserwacja, zaliczenie praktyczne

Literatura podstawowa:

1. Gawrońska A. Red.: Technologia żywności i żywienie człowieka. Wydawnictwo PWSZ, Sulechów 2008.
2. Mitek M., Słowiński M.: Wybrane zagadnienia technologii żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2006.
3. Zalewski S. Red.: Podstawy technologii gastronomicznej: praca zbiorowa. Wyd. 4. Wydaw. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2003.

Literatura uzupełniająca:

1. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: podręcznik do nauki zawodu kucharz w technikum i szkole policealne.[Cz. 1]. Wydawnictwo REA, Warszawa, 2009.
2. Pijanowski E.: Ogólna technologia żywności. Wyd. 8. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009.