

KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Etykieta przy stole						
Rodzaj modułu:	Fakultatywny						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	-	-	25	-	-	-
Forma zaliczenia:	Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu technologii gastronomicznej i obsługi klienta.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
<p>Cel 1: Zapoznanie się z właściwym zachowaniem przy stole, estetyką jedzenia oraz przestrzeganie zasad <i>voir vivre</i>. Cel 2: Nabycie umiejętności odpowiedniego zachowania się w kuchni, przyjmowania gości zgodnie z przyjętymi normami i zwyczajami.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
wiedzy:							
1	Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.					K1D_W21	Test
umiejętności:							
1	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.					K1D_U16	Aktywność podczas zajęć
2	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.					K1D_U17	Aktywność podczas zajęć
3	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach.					K1D_U13	Aktywność podczas zajęć
4	Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.					K1D_U25	Aktywność podczas zajęć
kompetencji społecznych:							
1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.					K1D_K01	Obserwacja
2	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.					K1D_K07	Obserwacja
3	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.					K1D_K09	Obserwacja

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Zajęcia organizacyjne. Zapoznanie studentów z programem nauczania. Organizacja pracy studentów.	1
Ćwiczenie 2	Podstawowe zasady przygotowania posiłków.	3
Ćwiczenie 3	Ogólne zasady organizacji przyjęć okolicznościowych.	3
Ćwiczenie 4	Ogólne zasady planowania menu na przyjęcia.	2
Ćwiczenie 5	Ustawianie, nakrywanie i dekoracja stołów na przyjęcia zasiadane.	4
Ćwiczenie 6	Apertif, czyli od czego zacząć?	2
Ćwiczenie 7	Zasady higieny osobistej przed i po posiłku.	1
Ćwiczenie 8	Zasady savoir vivre przy stole.	2
Ćwiczenie 9	Kodeks Dobrego Wychowania.	2
Ćwiczenie 10	Zasady picia trunków.	2
Ćwiczenie 11	Co i jak jemy?	2
Ćwiczenie 12	Podsumowanie wiadomości. Zaliczenie zajęć.	1

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład multimedialny
- Wykład informacyjny
- Ćwiczenia praktyczne
- Pokaz
- Prezentacja

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu. Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Aktywność na zajęciach
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,5 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

3,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca***:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	25
Udział w wykładach	
Udział w innych formach zajęć	25
Inne (-)	-
<i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i>	25
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
<i>Łączna liczba godzin</i>	50
<i>Punkty ECTS za moduł</i>	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

Literatura podstawowa:

- 1: Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: REA - usługi kelnerskie. kwalifikacja t.10. podręcznik do nauki zawodu kelner. WSiP Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2015.
- 2: Witt U.: Savoir Vivre przy stole. Wydawnictwo RM, 2009.
- 3: Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa klientów w gastronomii. WSiP Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2018.

Literatura uzupełniająca:

- 1: Kmiólek A.: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. WSiP Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016.

*należy odpowiednio wypełnić

**należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

*** należy wpisać odpowiednie kryteria oceny