

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: | Praktyka z technologii potraw. | | | | | | |
| Rodzaj modułu: | Obowiązkowy | | | | | | |
| Język wykładowy: | Język polski* | | | | | | |
| Rok studiów: | 3 | Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych: | | | | | |
| Semestr: | 6 | Wykład | Laboratorium | Ćwiczenia | Seminarium | Zajęcia praktyczne | Praktyki zawodowe |
| Liczba punktów ECTS ogółem: | 1 | - | - | - | - | - | 25 |
| Forma zaliczenia: | Zaliczenie na ocenę | | | | | | |
| Wymagania wstępne: | Znajomość podstawowych zasad i teorii dotyczących przemian chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności. | | | | | | |
| II. CELE KSZTAŁCENIA | | | | | | | |
| Cele kształcenia: | | | | | | | |
| <p>Cel 1: Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności.</p> <p>Cel 2: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych</p> <p>Cel 3: Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania surowców i potraw ich wpływ na jakość produktów spożywczych.</p> <p>Cel 4: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanym walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.</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 z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne. | | | | | K1D_W08 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 2 | Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania. | | | | | K1D_W12 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 3 | Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności. | | | | | K1D_W14 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4 | Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw. | | | | | K1D_W19 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 5 | Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej. | | | | | K1D_W20 | Obserwacja Zaliczenie |

| | | | |
|---|--|-----------------|--|
| | | | praktyczne na ocenę |
| umiejętności: | | | |
| 1 | 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 pożądanych właściwościach. | K1D_U13 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 2 | Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw. | K1D_U16 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 3 | Student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. | K1D_U10 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4 | Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. | K1D_U17 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 5 | Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. | K1D_U18 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 6 | Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | K1D_U22 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| kompetencji społecznych: | | | |
| 1 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia. | K1D_K04 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 2 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | K1D_K07 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 3 | Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | K1D_K08 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4 | Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy | K1D_K09 | Obserwacja Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| IV. TREŚCI PROGRAMOWE | | | |
| Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację) | | | |
| Praktyki zawodowe | | | |
| Kod | Tematyka zajęć | Liczba godzin S | |
| Praktyki zawodowe 1 | Zapoznanie z charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; Zapoznanie z organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki. | 5 | |
| Praktyki zawodowe 2 | Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu oraz zasadami organizacji stanowisk pracy; Zapoznanie z funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych i technologii produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie | 8 | |
| Praktyki zawodowe 3 | Zapoznanie z rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; Planowanie zakupów żywności. | 7 | |
| Praktyki zawodowe 4 | Przygotowywanie i wydawanie potraw zgodnie z zasadami systemu GHP, GMP, HACCP; Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. | 5 | |

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opieką opiekuna praktyk
- Praca w zespole
- Dyskusja
- Obserwacja

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

Kryteria oceny formującej***:

- Średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w placówce na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni).

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 |
|--|---------------------|
| Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe) | |
| Udział w wykładach | - |
| Udział w innych formach zajęć | - |
| Inne (-) | - |
| Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe) | |
| Przygotowanie do wykładu | - |
| Przygotowanie do innych form zajęć | - |
| Przygotowanie do egzaminu | - |
| Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć | - |
| Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.) | - |

| | |
|--|----|
| Łączna liczba godzin | 25 |
| Punkty ECTS za moduł | 1 |
| VIII. ZALECANA LITERATURA | |
| Literatura podstawowa: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Ciborowski A.: <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i>. Wyd. Lekarskie PZWL Warszawa, 2021. 2. Gawęcki J. (red.): <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>. Wyd. PWN, Warszawa, 2010 3. Payne A., Barker H.: <i>Dietetyka i Żywnienie kliniczne</i>, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2021. 4. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: <i>Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i>. PZWL, Warszawa, 2022. 5. Grzymisławski M. (red.): <i>Dietetyka kliniczna PZWL</i>, Warszawa, 2019. | |
| Literatura uzupełniająca: | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. L. Chevallier, red. D. Gajewska.: <i>Zalecenia dietetyczne w wybranych stanach chorobowych</i>. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 2010. 2. Ostrowska L.: <i>Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce</i>. Wyd. PZWL, Warszawa, 2018. 3. Krawczyński M.: <i>Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie</i>. HELP MED, Kraków, 2015. | |

*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