

KARTA MODUŁU 2025/2026

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:		Praktyka zawodowa						
Język wykładowy:		Język polski*						
Rok studiów:		2	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:		4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:		1	-	-	-	-	-	30
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną						
Wymagania wstępne:		Znajomość podstawowych zasad i teorii dotyczących przemian chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności.						
II. CELE KSZTAŁCENIA								
Cele kształcenia:								
Cel 1: Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności. Cel 2: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych. Cel 3: Zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania i przechowywania surowców i potraw oraz ich wpływem na jakość produktów spożywczych. Cel 4: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanych walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.								
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH								
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:						Odniesienie do efektów kierunkowych	
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	
2	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.						K1D_W12	
3	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.						K1D_W14	
4	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.						K1D_W19	
5	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.						K1D_W20	
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	
2	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.						K1D_U16	
3	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.						K1D_U10	
4	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.						K1D_U17	
5	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.						K1D_U18	

6	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	K1D_U22
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
2	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
3	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
4	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09
IV. TREŚCI PROGRAMOWE		
Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Praktyka zawodowa		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Praktyka zawodowa 1	Zapoznanie z charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; Zapoznanie z organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki.	5
Praktyka zawodowa 2	Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu oraz zasadami organizacji stanowisk pracy; Zapoznanie z funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych i technologii produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie.	10
Praktyka zawodowa 3	Zapoznanie z rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; Planowanie zakupów żywności.	5
Praktyka zawodowa 4	Przygotowywanie i wydawanie potraw zgodnie z zasadami systemu GHP, GMP, HACCP; Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne.	10
V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE		
1. Metody kształcenia: - wykonywanie zleconych zadań pod nadzorem opiekuna praktyk - dyskusja - obserwacja 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: - sprzęt do praktycznej nauki zawodu - programy komputerowe używane w placówce		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		
1. Formy zaliczenia modułu: - zaliczenie z oceną 2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się: - sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej - samoocena - karta przebiegu praktyki zawodowej 3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się: średnia ocen podsumowujących (ocena podsumowująca wystawiona przez opiekuna praktyk w poradni na Karcie Przebiegu Praktyki Zawodowej + ocena za Sprawozdanie z Praktyki Zawodowej wystawiona przez Opiekuna Praktyk z Uczelni).		
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		-

Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do innych form zajęć	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć	-
Łączna liczba godzin	30
Punkty ECTS za moduł	1
VIII. ZALECANA LITERATURA	
Literatura podstawowa: 1. Kuchanowicz H. i in.: Tabele składu i wartości odżywczej. Wyd. Medyczne PZWL Warszawa 2020 2. Payne A., Barker H.: Dietetyka i Żywnienie kliniczne, wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2021 3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M.: Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd.. PZWL Warszawa 2022	
Literatura uzupełniająca: 1. Turlejska H. (red.): Zasady racjonalnego żywienia: zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Gdańsk: Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2006. 2. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa 2010	

Na kierunkach studiów, na których obowiązują standardy kształcenia oraz odrębne przepisy określone przez właściwego ministra, karty modułów powinny także uwzględniać powyższe uregulowania

*należy odpowiednio wypełnić

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