KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE								
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ								
Kierunek studiów:		DIETETYKA						
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia						
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	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:	
W01	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
W02	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	K1D_W12
W03	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	K1D_W14
W04	Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	K1D_W19
W05	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	K1D_W20
	umiejętności:	
U01	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
U02	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16
U03	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	K1D_U10
U04	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	K1D_U17
U05	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18
U06	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do	K1D_U22

	wykonywanego zawodu.	
kompetencji społecznych:		
K01	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07
K03	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_K08
K04	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam 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 opieką 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 określane 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 praktykach zawodowych	-

Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	-
Przygotowanie do wykładu	-
Przygotowanie do praktyk zawodowych	-
Przygotowanie do egzaminu	-
Przygotowanie do zaliczenia praktyk zawodowych	-
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 Żywienie 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.): Żywienie 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)