

KARTA MODUŁU 2020/2021

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY 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:							
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.							
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 pożądanых 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 zajęciach, 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)	25
Udział w wykładach	
Udział w innych formach zajęć	25
Inne (-)	-
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	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
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	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: Kmiołek 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