

# KARTA MODUŁU 2020/2021

| I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                              |              |           |            |                                     |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|
| PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY<br>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<br>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<br>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<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.                                 |                                                                                                              |              |           |            | K1D_W19                             | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.                                                                                                                             |                                                                                                              |              |           |            | K1D_W20                             | Obserwacja<br>Zaliczenie                     |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |                 | praktyczne na ocenę                          |
| <b>umiejętności:</b>                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
| 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<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 2                                                                                                                                                           | Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.                                                                                                                                      | K1D_U16         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 3                                                                                                                                                           | Student potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.                                                                                                                                                                   | K1D_U10         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4                                                                                                                                                           | Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.                                                                                                                                                                           | K1D_U17         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 5                                                                                                                                                           | Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.                                                                                                                                                         | K1D_U18         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 6                                                                                                                                                           | Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.                                                                                                                       | K1D_U22         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| <b>kompetencji społecznych:</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
| 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<br>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<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 3                                                                                                                                                           | Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                       | K1D_K08         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| 4                                                                                                                                                           | Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy                                                                                                                                                                  | K1D_K09         | Obserwacja<br>Zaliczenie praktyczne na ocenę |
| <b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
| <b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b> |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
| <b>Praktyki zawodowe</b>                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                |                 |                                              |
| 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 ocen 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 ocen 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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</b>                    |                     |
| Udział w wykładach                                                                                               | -                   |
| Udział w innych formach zajęć                                                                                    | -                   |
| Inne (-)                                                                                                         | -                   |
| <b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>                                                        |                     |
| 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.) | -                   |

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

\*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