

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Praktyka kierunkowa III (technologiczna)						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
-						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia I stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
4						
7. Poziom przedmiotu						
podstawowy						
8. Rok studiów, semestr						
rok I, semestr II (letni)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
						120
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
Angelika Dadej, dr inż.						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zapoznanie z różnymi technologiami przygotowania potraw						
C2 Zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia						
C3 Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 Student posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia, zna zasady BHP i warunki sanitarno-higieniczne obiektu					K_W07, K_W36	
EU02 Student zna zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów					K_W06	
EU03 Student posiada wiedzę dotyczącą prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie					K_W35	

UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 Student posiada umiejętności w kierunku prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego	K_U33
EU05 Student posiada umiejętności w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków	K_U11
EU06 Student potrafi przeprowadzić prawidłową obróbkę wstępną surowców oraz obróbkę cieplną w technologii potraw	K_U11
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU07 Student kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
Forma zajęć – ćwiczenia/laboratoria/zajęcia praktyczne itp.	
1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia. 2. Zapoznanie z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt oraz zasadami BHP. 3. Zapoznanie z obsługą urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczeniem. 4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. 5. Zapoznanie z warunkami transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie. 6. Zapoznanie z zasadami przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia. 7. Ocena surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i zastosowanie. 8. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności. 9. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków. 10. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Karta weryfikacji efektów uczenia się	
F2. Protokół zaliczenia praktyki	
F3. Rozmowa z praktykantem	
F4. Obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F5. Obecność	
P1. Ocena zakładowego opiekuna praktyk	
P2. Ocena uczelnianego opiekuna praktyk	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
SUMA	120
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	4
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW Warszawa 2016.	

- 2) Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2014.
- 3) Słowiński Mirosław. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW Warszawa 2014.
- 4) Litwińczuk Zygmunt. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2012.
- 5) Flaczyk Ewa, Górecka Danuta, Korczak Józef. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu 2011.

Literatura uzupełniająca:

1) Brak

20. Formy oceny – szczegóły

Do zaliczenia praktyki wymagane są następujące dokumenty:

1. Poprawnie wypełniony dziennik praktyk.
2. Karta weryfikacji efektów uczenia się.
3. Raport/sprawozdanie z realizacji praktyk.

Skala ocen jest zgodna ze skalą obowiązującą w systemie oceniania przedmiotowego w PSW:

- 2,0 - brak zaliczenia, ocena niedostateczna;
- 3,0 – ocena dostateczna;
- 3,5 – ocena dostateczna plus;
- 4,0 – ocena dobra;
- 4,5 – ocena dobra plus;
- 5,0 – ocena bardzo dobra.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**