

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE	
-------------------	--

1.Nazwa przedmiotu	Praktyka zawodowa III
--------------------	-----------------------

2. Nazwa kierunku	Dietetyka
-------------------	-----------

3. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
--------------------------	---------------------------

4. Liczba punktów ECTS	4
------------------------	---

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						120

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						120

6. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

7. Wykładowca	Angelika Dadej, dr inż.
----------------------	--------------------------------

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	
------------------------	--

8. Wymagania wstępne

Znajomość podstawowych pojęć z przedmiotów: technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo

9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie z różnymi technologiami przygotowania potraw
--

C2 Zdobyć praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia
--

C3	Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego
----	--

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01 posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia, zna zasady BHP i warunki sanitarno-higieniczne obiektu	K_W06, K_W34
---	--------------

K_W06, K_W34

EU02 zna zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów	K_W05
--	-------

K_W05

EU03 posiada wiedzę dotyczącą prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie	K_W33
---	-------

K_W33

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU04 posiada umiejętności w kierunku prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego	K_U32
--	-------

K_U32

EU05 posiada umiejętności w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków	K_U11
---	-------

K_U11

EU06 potrafi przeprowadzić prawidłową obróbkę wstępną surowców oraz obróbkę cieplną w technologii potraw	K_U11
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU07 kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
11. Treści programowe	
Forma zajęć – praktyka zawodowa	
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	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
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	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	120
2. Nakład pracy studenta	
suma	120
liczba punktów ECTS	4
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Czarniecka – Skubina E., Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2016	
2. Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2014	
3. Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014	

4. Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2012
5. Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2011
Literatura uzupełniająca:
1. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2017
2. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. PWN, Warszawa 2017
16. 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
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem