

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2019/2020							
INFORMACJE OGÓLNE							
1. Nazwa przedmiotu kształcenia Praktyka kierunkowa III (praktyka z technologii potraw)							
2. Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki							
3. Grupa treści kształcenia kierunkowego							
4. Typ przedmiotu obowiązkowy							
5. Poziom studiów Stopnia I							
6. Liczba punktów ECTS 3							
7. Poziom przedmiotu podstawowy							
8. Rok studiów, semestr I rok, 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 Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia.							
C2 Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w sprzęt oraz zasadami BHP.							
C3 Zapoznanie się z obsługą urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczeniem.							
C4 Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.							
C5 Zapoznanie się z warunkami transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie.							
C6 Zapoznanie się z zasadami przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia.							
C7 Ocena surowców i półproduktów stosowanych w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i zastosowanie.							
C8 Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności.							
C9 Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków.							
C10 Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w gastronomii.							

14.Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	K_W..., K_W..., ...
EU02 Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
EU03 Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	
EU04 Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.	
EU05 Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną).	
UMIEJĘTNOŚCI	
EU06 Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K_U..., K_U..., ...
EU07 Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	
EU08 Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu.	
EU09 Podczas odbywania praktyki podejmuje działania na rzecz rozwoju osobistego i zawodowego.	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU10 Potrafi posługiwać się komputerem w zakresie edycji tekstu, przygotowania prezentacji, tworzenia i korzystania z baz danych, pracy z arkuszami kalkulacyjnymi i internetem. Potrafi zastosować metody statystyczne do opracowania danych z badań – umie ocenić rozkład zmiennych losowych, wyznaczyć średnią, medianę, przedział ufności, wariancję i odchylenie standardowe, potrafi formułować i testować hipotezy statystyczne oraz dobierać i stosować metody statystyczne w opracowywaniu wyników obserwacji i pomiarów. Potrafi interpretować wyniki analizy statystycznej z użyciem pakietu statystycznego. Potrafi pracować w aplikacjach informatycznych, pozwalających na tworzenie i modyfikację diet.	K_K..., K_K..., ...
EU11 Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze.	
15.Treści programowe	
Forma zajęć - praktyka	
1) Charakterystyka struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu żywienia. Charakterystyka organizacji pracy kuchni oraz funkcjonalności pomieszczeń, lokalizacji poszczególnych stanowisk, wyposażenia w sprzęt oraz zasad BHP. 2) Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. 3) Instruktaż prawidłowej obsługi i przeznaczenia urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego. 4) Zasady przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych	

wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia. 5) Charakterystyka prawidłowych warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w zakładzie. 6) Metody obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw. Zasadność przeznaczenia w/w procesów. 7) Prawidłowy proces przygotowywania, porcjowania i dystrybucji posiłków. 8) Charakterystyka systemów komputerowych stosowanych w gastronomii.	
Forma zajęć - ćwiczenia	
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. rozmowa z praktykantem	
F2. opinia opiekuna w miejscu odbywania praktyki	
F3. obserwacja pracy praktykanta (hospitacja) i codzienna współpraca z praktykantem	
F4. obecność	
F5. aktywność	
18.Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	120
Przygotowanie się do praktyki	10
Przygotowanie do zaliczenia praktyki	
SUMA	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3
DLA PRZEDMIOTU	
19.Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.	
2) Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo WNT, Warszawa 2015.	
3) Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo WNT, Warszawa 2015.	
4) Grajek Włodzimierz. Przeciwutleniacze w żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007.	
5) Redakcja naukowa: prof. dr hab. Franciszek Świdorski, dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. nadzw. SGGW. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2010.	
6) Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.	
7) Słowiński Mirosław. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.	

20. Formy oceny - szczegóły
<i>Należy wpisać skrócony opis sposobu wystawiania oceny końcowej.</i> Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: 1. Złożenie uzupełnionego dzienniczka praktyk w wyznaczonym terminie do opiekuna praktyk. 2. Obecność na praktykach zawodowych. 3. Czynne uczestniczenie na zajęciach praktycznych. 4. Wykazywanie pozytywnej postawy wobec pacjentów i personelu medycznego.
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Praktyka może być realizowana w ośrodkach i zakładach fizjoterapii, placówkach medycznych wyposażonych w niezbędny sprzęt do wykonywania zabiegów wyżej wyszczególnionych 2. Terminy odbywania praktyk z fizykoterapii uzgadniane są z daną placówką medyczną 3. Konsultacje będą się odbywać zgodnie z obowiązującym terminarzem

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

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