

Nazwa przedmiotu/modułu:	Praktyka z zakresu technologii potraw – praktyka zawodowa		
Nazwa angielska:	Practice in the field of food technology		
Kierunek studiów:	Dietetyka		
Specjalność:	Dietetyka w rekreacji		
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne/ I-go stopnia – licencjackie		
Profil studiów	Praktyczny		
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych		
Prowadzący przedmiot:	Opiekun praktyki zawodowej		
Status przedmiotu:	obowiązkowy		
Formy zajęć, liczba godzin			
Semestr	Praktyka zawodowa	Łącznie	ECTS
4	90	90	3
Cel przedmiotu:			
C1. Zapoznanie studenta ze środowiskiem i warunkami pracy w zakładzie oraz z przepisami sanitarno-higienicznymi i BHP.			
C2. Zapoznanie studenta z wiedzą w zakresie różnorodnej technologii produkcji żywności w zakładzie oraz wyposażenie w umiejętność przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.			
C3. Kształtowanie umiejętności oceny zmian wartości odżywczej żywności zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania, charakteryzowania przebiegu procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw, a także kształtowanie umiejętności sumiennego i rzetelnego wypełniania procedur, zgodnie z zapisami GMP, GHP oraz HACCP.			
Wiadomości z zakresu żywienia człowieka, klinicznego zarysu schorzeń, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, dietetyki klinicznej, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem.			
Oczekiwane efekty uczenia się:			
W zakresie wiedzy:			
EU 1 – Student posiada wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki oraz zna zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi normami.			
EU 2– Student zna zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, posiada umiejętność projektowania jadłospisów oraz przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne.			
W zakresie umiejętności:			
EU 3- Student potrafi omówić zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw, a także systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP			
W zakresie kompetencji:			
EU 4 - Student ma świadomość sumiennego, aktywnego u udziału i zdyscyplinowania w prac			

indywidualnej oraz grupowej wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek jak i lider zespołu. Rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki.		
Treści programowe:		
Forma zajęć: praktyka zawodowa		Liczba godzin
SEMESTR 4		
PZ	Struktura organizacyjna jednostki, przepisy BHP, organizacja żywienia na terenie jednostki.	90
	Zaopatrzenie w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenie oraz przechowywanie zgodnie z obowiązującymi zasadami.	
	Sporządzanie dziennych rachunków, rozliczanie środków finansowych według poniesionych kosztów oraz sporządzanie zbiorczych zestawień faktur.	
	Ustalanie diety dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej – projektowanie jadłospisów.	
	Przygotowywanie potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami.	
	Sporządzanie potraw dietetycznych, dobór sprzętu i wyposażenia kuchennego oraz sposobu wykańczania potraw.	
	Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, pozytywne i negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw.	
	Zapewnienie bezpieczeństwa żywności, funkcjonowania zakładowych systemów GMP, GHP oraz HACCP.	
Suma godzin		90
Narzędzia dydaktyczne:		
1	Dokumentacja jednostki, w której odbywana jest praktyka. Sprzęt i aparatura będąca na wyposażeniu kuchni.	
2	Przykładowe jadłospisy, zalecenia żywieniowe dla pacjentów.	
3	Standardy i procedury obowiązujące w miejscu odbywania praktyki.	
Metody dydaktyczne:		
1	Opis, objaśnienie i wyjaśnienie	
2	Instruktaż, pokaz	
3	Dyskusja dydaktyczna	
4	Metoda przypadków	
Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1	Obserwacja czynności dietetycznych wykonywanych przez studenta / organizacja, przestrzeganie procedur, inicjatywa studenta/ i postawy studenta w roli członka grupy	
P1	Ocena indywidualnej dokumentacji studenta, umiejętności praktycznych i postawy. Prowadzenie Dziennika Praktyki Zawodowej	
Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Praktyka zawodowa		90
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa:		
1. Kowalczyk S: Bezpieczeństwo i jakość żywności. PWN, Warszawa 2016.		
2. Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. PWN, Warszawa 2018.		

3. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2016.

**Literatura uzupełniająca:**

1. Sikorski Z.: Chemia żywności. Tom1, Tom2, Tom3. WNT, Warszawa 2009.

**TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI**

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PRK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K.W04, K.W05, K.W13, K.W14	C1	PZ	1, 3	F1
EU 2	K.W04, K.W14	C2	PZ	1,2	F1
EU 3	K.U10, K.U14, K.U16, K.U18, K.U20	C3	PZ	1,3	P1
EU 4	K.K01, K.K04, K.K07, K.K11	C1, C2,C3	PZ	1,2,3	P1

**II. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

**III. FORMY OCENY -SZCZEGÓŁY**

Efe kt	Na ocenę 2,0	Na ocenę 3,0	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4,0	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5,0
<b>Efekt 1</b>	Posiada niewielką wiedzę w zakresie, struktury organizacyjnej jednostki, przepisów BHP, organizacji żywienia na terenie jednostki, wykazuje braki w znajomości zasad zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania	Ma podstawową wiedzę w zakresie struktury organizacyjnej jednostki, nie zna wszystkich przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki, wymaga niewielkiego ukierunkowania omawiając zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz	Prawidłowo omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Poprawnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.	Prawidłowo i samodzielnie omawia strukturę organizacyjną jednostki, zna większość przepisów BHP oraz zasad organizacji żywienia na terenie jednostki. Prawidłowo omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.	Posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej jednostki, zna wszystkie przepisy BHP oraz zasady organizacji żywienia na terenie jednostki. Bezbłędnie i samodzielnie omawia zasady zaopatrzenia w produkty spożywcze do celów produkcyjnych, ich zabezpieczenia oraz przechowywania zgodnie z obowiązującymi normami.

	mi normami.	nie zgodnie z obowiązującymi normami.	przechowywane zgodnie z obowiązującymi normami.			
<b>Efekt 2</b>	Nie zna zasad ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, nie posiada umiejętności właściwego projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Realizując zadania ma problemy z doбором odpowiedniego sprzętu oraz wyposażenia kuchennego.	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Poprawnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Ma podstawowe wiadomości dotyczące zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Wymaga częściowego ukierunkowania podczas projektowania jadłospisów oraz przygotowywania potraw zgodnych z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Odpowiednio dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Zna większość zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Prawdłowo projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Zna wszystkie zasady opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Bezbłędnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Właściwie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.	Wykazuje pełny zasób wiedzy dotyczącej zasad opracowywania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej. Dokładnie i samodzielnie projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami. Bezbłędnie dobiera sprzęt oraz wyposażenie kuchenne realizując powierzone zadania.
<b>Efekt 3</b>	Nie potrafi omówić zmian wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych, popełnia błędy omawiając pozytywne i	Poprawnie omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu	Prawdłowo omawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Ma podstawowe wiadomości dotyczące przebiegu	Właściwie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawdłowo omawia przebieg procesów technologicznych	Prawdłowo i samodzielnie przedstawia zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Prawdłowo omawia przebieg procesów	Potrafi samodzielnie i szczegółowo opisać zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych. Wyczerpująco omawia przebieg

	negatywne skutki procesów technologicznych stosowanych w technologii potraw. Wykazuje braki w wiadomościach z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.	procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywcza potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.	procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywcza potraw. Częściowo potrafi omówić systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP	ych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Zna i potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.	technologicznych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Zna i samodzielnie potrafi scharakteryzować systemy dotyczące bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP	procesów technologicznych i ich wpływ na wartość odżywcza potraw. Wykazuje pełny zasób wiedzy z zakresu systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności: GMP, GHP oraz HACCP.
<b>Efekt 4</b>	Nie wywiązuje się z powierzonych zadań. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest niedbały w kontaktach interpersonalnych. Pomimo ukierunkowań ma problemy w organizacji pracy własnej i nie przestrzega zasad pracy. Jest nieodpowiedzialny i niesumienny w pracy. Ma niepełną podstawową wiedzę, nie uzupełnia jej i nie doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga ukierunkowania. Komunikuje się z grupą pracowników w podstawowym zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Ma trudności w organizacji pracy własnej i nie przestrzega wszystkich zasad pracy. Wiedza oraz umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu na poziomie podstawowym. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wymaga niewielkiego ukierunkowania. Potrafi komunikować się z grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Jest kulturalny w stosunkach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność w pracy. Zna znaczenie wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu. Nie potrafi dokonać samooceny.	Realizując powierzone zadania wykazuje się często samodzielnością w poszukiwaniu rozwiązań. Komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Docenia znaczenie samodzielnego wzbogacania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.	Realizując powierzone zadania w pełni samodzielnie poszukuje rozwiązań. Chętnie i z zaangażowaniem komunikuje się grupą pracowników w zakresie związanym z pracą dietetyka. Wykazuje dużą kulturę osobistą w relacjach interpersonalnych. Wykazuje dużą odpowiedzialność, sumienność i uczciwość w pracy. Permanentnie wzbogaca i aktualizuje wiedzę oraz doskonali umiejętności z zakresu realizowanego przedmiotu.

### III. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Praktyka w z zakresu technologii potraw realizowana jest w formie ciągłej, w wymiarze 8 lub 10 godzin dydaktycznych dziennie (godzina dydaktyczna – 45 minut). Łączna liczba godzin wynosi 90.
2. Praktyka wakacyjna sem. 4.
3. Miejsce realizacji praktyki zawodowej: kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego, catering dietetyczny
4. **Warunki zaliczenia praktyki oraz dokumentacje określa regulamin praktyk zawodowych.**