

| | | | |
|---|--|---------|------|
| Nazwa przedmiotu/modułu: | Praktyka z zakresu technologii potraw – praktyka zawodowa | | |
| Nazwa angielska: | Practice in the field of food technology | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | |
| Specjalność: | Dietoprofilaktyka i dietoterapia | | |
| 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, Katedra Nauk Medycznych | | |
| 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 |
|----------------|---|--|--|---|---|---|
| Efekt 1 | 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. | | | |
| Efekt 2 | 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. |
| Efekt 3 | 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 technologiczn | 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. |
| Efekt 4 | 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.**