

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2023/2024
FORMA STUDIÓW: STACJONARNA

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu **Praktyka zawodowa (technologiczna)**

2. Nazwa kierunku Dietetyka

3. Poziom studiów studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS 7

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						200

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 studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

C2 Zdobycie praktycznych umiejętności dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

C3 Zapoznanie studenta w sposób kompleksowy z organizacją pracy w zakładzie produkcji spożywczej, procesami technologicznymi w poszczególnych działach produkcyjnych, wyposażeniem linii produkcyjnych oraz organizacją transportu.

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

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

WIEDZA

EU01 posiada wiedzę na temat struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu. Zna organizację pracy zakładu oraz funkcjonalność pomieszczeń, lokalizację poszczególnych stanowisk, wyposażenie w maszyny i urządzenia oraz zasady BHP

K_W30

EU02 posiada wiedzę na temat stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz zna wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

K_W06

EU03 zna zasady organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Potrafi dokonać oceny ich przydatności do spożycia

K_W05

UMIEJĘTNOŚCI	
EU04 posiada umiejętności prawidłowej obsługi aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczenie	K_U33
EU05 potrafi zaplanować i przeprowadzić proces produkcyjny od surowca do wyrobu gotowego. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesu	K_U11, K_U33
EU06 posiada umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie	K_U29
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	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego zakładu 2. Zapoznanie się z organizacją pracy zakładu oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, lokalizacją poszczególnych stanowisk, wyposażeniem w maszyny i urządzenia oraz zasadami BHP 3. Zapoznanie się z działaniem aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczeniem 4. Ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu w oparciu o obowiązujące wymagania prawne oraz wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności 5. Zapoznanie się z zasadami organizacji transportu, przechowywania i zastosowania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów. Ocena ich przydatności do spożycia 6. Ocena surowców, półproduktów i gotowych wyrobów stosowanych w technologii gastronomicznej/procesie produkcyjnym 7. Poznanie obróbki wstępnej surowców oraz obróbki cieplnej w technologii potraw jako etapów procesu technologicznego, znaczenie tych czynności 8. Zapoznanie się z procesem technologicznym oraz organizacją procesu produkcyjnego 9. Pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków 10. Zapoznanie się z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie 	
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. Realizacja praktyk	205
suma	205
liczba punktów ECTS	7
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	

- 1) Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2022
- 2) Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014
- 3) Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2012
- 4) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, 2011
- 5) Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2019
- 6) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2021
- 7) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2021

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 ABNS:

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. Miejsca odbywania praktyk: kuchnia w placówkach żywienia zbiorowego otwartego tj.: stołówki, restauracje, zakłady gastronomiczne, ośrodki wczasowe, zakłady produkcji spożywczej

3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem