

<p align="center"><b>KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2024/2025</b></p> <p align="center"><b>FORMA STUDIÓW: STACJONARNA</b></p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

INFORMACJE OGÓLNE
-------------------

<b>1.Przedmiot</b>	<b>Praktyka zawodowa (technologiczna)</b>
<b>2. Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>3. Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>4. Poziom kształcenia</b>	studia pierwszego stopnia
<b>5. Liczba punktów ECTS</b>	7

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						200

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
II						200

7. Język wykładowy	polski
--------------------	--------

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

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

## 9. Wymagania wstępne

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

<b>10. Cele przedmiotu</b>
----------------------------

C1 Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C2 Zdobyć 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.

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

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

UMIEJĘTNOŚCI	
--------------	--

EU01 posiada umiejętności prawidłowej obsługi aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń i maszyn oraz ich przeznaczenie	K_U33
EU02 potrafi zaplanować i przeprowadzić proces produkcyjny od surowca do wyrobu gotowego. Zna zasadność przeznaczenia w/w procesu	K_U11, K_U33
EU03 posiada umiejętności związane z systemami komputerowymi stosowanymi w zakładzie	K_U29

<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>	
------------------------------	--

EU04 kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

12. Treści programowe	
-----------------------	--

Forma zajęć – praktyka zawodowa

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	
<b>13. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>	
1. Obserwacja	
2. Rozmowa/instruktaż/poradnictwo	
3. Materiały, narzędzia i dokumenty udostępnione studentowi	
<b>14. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>	
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	
<b>15. Obciążenie pracą studenta</b>	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Realizacja praktyk	205
suma	205
liczba punktów ECTS	7
<b>16. Literatura</b>	
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 2022 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 2023 6) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2024 7) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2024	
<b>17. Formy oceny – szczegóły</b>	

Ocena wystawiana jest na podstawie opinii i oceny zakładowego opiekuna praktyki, uzupełnionego dzienniczka praktyki, karty osiągniętych efektów kształcenia praktykanta oraz ustnego zaliczenia podsumowującego (opiekun uczelniany praktyki).

#### **18. 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