

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim

Kierunek: Dietetyka

KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu: **PRAKTYKA Z TECHNOLOGII POTRAW**

Kod przedmiotu: **ZWKF_DT_1_O_H.2_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: —

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk studenckich

Osoby prowadzące przedmiot:

1. Opiekun praktyki z ramienia zakładu gastronomicznego

Data opracowania: **30.09.2020 r.**

1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	wszystkie			
Rok studiów / semestr	rok 2, semestr 3			
Status przedmiotu	obowiązkowy			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć				90
Liczba punktów ECTS	3			

2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie się ze strukturą przestrzenną i funkcjonalną zakładu gastronomicznego.
C2	Zapoznanie się z podstawowymi wymogami dotyczącymi doboru produktów i z technologią przygotowania posiłków.
C3	Przygotowanie się do samodzielnego układania menu.

3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

- podstawowa wiedza oraz umiejętności z zakresu ogólnej technologii żywności oraz technologii żywności i potraw z obsługą konsumenta,
- umiejętność komunikowania się z ludźmi.

4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	zna strukturę przestrzenną i funkcjonalną oraz wyposażenie techniczne pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym	K_W15	P6S_WG P6S_WK
EK2	zna wymogi dotyczące warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych	K_W05 K_W08	P6S_WG P6S_WK
EK3	posiada umiejętność doboru surowców do sporządzenia potraw oraz właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności.	K_U08	P6S_UW
EK4	potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności	K_K05 K_K06	P6S_KK P6S_KR

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK5	samodzielnie wykonuje powierzone mu zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K_U15 K_K05	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_KK P6S_KR

5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Zapoznanie się z układem funkcjonalnym zakładu gastronomicznego oraz obsługą maszyn i urządzeń znajdujących się w poszczególnych działach.	5
ĆW2	Zapoznanie się ze specyfiką pracy poprzez czynny udział w poszczególnych działach magazynowych i produkcyjnych zakładu gastronomicznego	65
ĆW3	Przygotowanie dziennika praktyk. Podsumowanie i zaliczenie praktyk.	20
Razem		90

6. Metody dydaktyczne

M1	Instruktarz.
M2	Praca w zespołach.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	90
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	90
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3

8. Metody oceny

a. Ocena formująca

F1	Ocena w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji na podstawie obserwacji i rozmowy z opiekunem praktyk w miejscu odbywania praktyki.
F2	Ocena prowadzenia dokumentacji w dzienniczku praktyk wystawiona przez opiekuna praktyki w miejscu jej odbywania.

b. Ocena podsumowująca

P1	Ocena pełnomocnika dziekana ds. praktyk studenckich na podstawie złożonego dziennika i sprawozdania z przebiegu praktyk.
----	--

Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na praktykach zgodnie z regulaminem studiów.
- przygotowanie, rzetelne wykonywanie powierzonych obowiązków zgodnie z harmonogramem praktyk.
- prawidłowo wypełniony Dzienniczek praktyk wraz z oceną poświadczoną przez kierownika zakładu gastronomicznego oraz pisemnym sprawozdaniem z przebiegu praktyki.

9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1–EK2	
na ocenę 2	Student nie zna zasad działania i organizacji jednostki, nie zna wymogów dotyczących warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej produktów spożywczych.
na ocenę 3	Student zna zasady działania i organizację jednostki, funkcje poszczególnych pomieszczeń oraz wyposażenie techniczne; zna sprzęt do przyrządzania, produkcji, transportu potraw i produktów żywnościowych; zna wymogi dotyczące warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych.
na ocenę 4	Student zna zasady działania i organizację jednostki, funkcje poszczególnych pomieszczeń oraz wyposażenie techniczne w poszczególnych pomieszczeniach; wyjaśnia zasady działania; rozróżnia sprzęt do przyrządzania, produkcji, transportu potraw i produktów żywnościowych; zna wymogi dotyczące warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych.
na ocenę 5	Student zna zasady działania i organizację jednostki, funkcje poszczególnych pomieszczeń oraz wyposażenie techniczne w poszczególnych pomieszczeniach; wyjaśnia zasady działania; umie sporządzić schemat organizacyjny zakładu gastronomicznego; zna metody i sposoby mycia oraz dezynfekcji maszyn i urządzeń; rozróżnia sprzęt do przyrządzania, produkcji, transportu potraw i produktów żywnościowych; zna wymogi dotyczące warunków przechowywania, doboru i obróbki kulinarnej poszczególnych produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem higieny produkcji oraz higieny osobistej pracowników.
Efekt uczenia się EK3–EK4	
na ocenę 2	Student nie potrafi dobrać surowców do potraw oraz właściwie wykorzystać urządzenia, technologie i parametry procesu produkcji żywności.
na ocenę 3	Student dobiera surowce do potraw oraz właściwie wykorzystuje urządzenia i technologie procesu produkcji żywności; dobiera parametry obróbki cieplnej; potrafi ocenić wpływ wybranych procesów na jakość i wydajność potraw.
na ocenę 4	Student dobiera surowce do potraw oraz właściwie wykorzystuje urządzenia i technologie procesu produkcji żywności; dobiera parametry obróbki cieplnej; przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy w pracowni; objaśnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu i ich wpływ na wartość zdrowotną; umie wskazać możliwości zamiany produktów w jadłospisie
na ocenę 5	Student samodzielnie dobiera surowce do potraw oraz właściwie wykorzystuje urządzenia i technologie procesu produkcji żywności; dobiera racjonalnie surowce i półprodukty oraz parametry obróbki cieplnej; przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy w pracowni; objaśnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu i ich wpływ na wartość zdrowotną; umie wskazać możliwości zamiany produktów w jadłospisie; potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej; potrafi wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze; jest otwarty na źródła informacji i chętnie się doksztalca, zna najnowsze systemy produkcji i dystrybucji potraw;
Efekt uczenia się EK5	

na ocenę 2	Student nie potrafi samodzielnie wykonywać zadań; nie potrafi wziąć za nie odpowiedzialności ani współdziałać w grupie.
na ocenę 3	Student w większości samodzielnie wykonuje zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
na ocenę 4	Student samodzielnie wykonuje zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
na ocenę 5	Student samodzielnie wykonuje zadania, właściwie organizuje pracę własną, potrafi brać za nią odpowiedzialność, a także potrafi współdziałać i pracować w grupie przestrzegając zasad bezpieczeństwa i higieny pracy; potrafi przejmować funkcje kierownicze.

10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_W15	C1	ĆW1	M1, M2	F1, F2, P1
EK2	K_W05, K_W08	C2	ĆW2	M1, M2	F1, F2, P1
EK3	K_U08	C2, C3	ĆW2	M1, M2	F1, F2, P1
EK4	K_K05, K_K06	C2	ĆW2	M1, M2	F1, F2, P1
EK5	K_U15, K_K05	C3	ĆW1, ĆW2	M2	F1

11. Wykaz piśmiennictwa

1.	Pijanowski E. (red), <i>Ogólna technologia żywności</i> , WNT, Warszawa 2009.
2.	Jackiewicz B., <i>Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją, Zakłady Żywnienia Zbiorowego, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr sp. z o.o.</i> , Gdańsk 2004.
3.	Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.), <i>Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2010.
4.	Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M., <i>Dietetyka</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006.

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejsowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)