**karta praktyki**

1. Podstawowe informacje o praktyce

|  |  |
| --- | --- |
| Rocznik studiów | 2019/20 |
| Kolegium | Medyczne |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom kształcenia | studia pierwszego stopnia |
| Profil kształcenia | praktyczny |
| Rodzaj praktyki | moduł VII – praktyka w technologii potraw |
| Osoba odpowiedzialna | mgr Maja Płocka |

1. Efekty uczenia się i sposób realizacji praktyki
   1. Cele praktyki

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Poznanie środowiska zawodowego pod kątem realizowanych w nim zadań, zasad organizacji pracy oraz zastosowanie wiadomości teoretycznych w praktyce. |
| C2 | Kształtowanie umiejętności współpracy w zespole. |
| C3 | Doskonalenie kompetencji zawodowych oraz przygotowanie studenta do samodzielnej pracy i podejmowania decyzji. |
| C4 | Organizowanie i nadzorowanie przebiegu procesu produkcyjnego wszystkich asortymentów potraw zgodnie z obowiązującymi recepturami (odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie, obróbka wstępna, termiczna, wykończenie i dekorowanie, ekspedycja). |

* 1. Efekty uczenia się, z podziałem na umiejętności i kompetencje, wraz z odniesieniem do efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis efektów uczenia się | Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku |
| Po zaliczeniu praktyki student w zakresie **umiejętności** potrafi | | |
| P\_U01 | sformułować zalecenia żywieniowe oraz opracować przykładowe jadłospisy wykorzystując różnorodne metody przygotowywania potraw | K\_U02 |
| P\_U02 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu żywienia biorąc pod uwagę metody przygotowania potraw | K\_U09 |
| P\_U03 | zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku uwzględniając różne technologie przygotowania potraw | K\_U11 |
| P\_U04 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz przy pomocy programów komputerowych | K\_U17 |
| P\_U05 | ocenić zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ich przydatność do spożycia | K\_U23 |
| P\_U06 | zastosować różne techniki i metody sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach | K\_U24 |
| Po zaliczeniu praktyki student w zakresie **kompetencji społecznych** potrafi | | |
| P\_K01 | przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | K\_U08 |
| P\_K02 | przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości | K\_U09 |

* 1. Wymiar godzin i liczba punktów ECTS

|  |  |
| --- | --- |
| Studia stacjonarne (ST) | |
| Wymiar godzin | Liczba punktów ECTS |
| 80 | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| Studia niestacjonarne (NST) | |
| Wymiar godzin | Liczba punktów ECTS |
| 80 | 2 |

* 1. Zalecane miejsca realizacji praktyki

|  |
| --- |
| Placówki żywienia zbiorowego otwartego: zakłady gastronomiczne z nowoczesnym wyposażeniem technicznym (kawiarnie, bary, restauracje), ośrodki sanatoryjne, szkoły o profilu gastronomicznym, gospodarstwa agroturystyczne, stołówki szkolne i pracownicze |

* 1. Korelacja pomiędzy efektami uczenia się, celami praktyki, a warunkami realizacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Cele  praktyki | Charakterystyka warunków realizacji (miejsce/zadanie) |
| P\_U01 | C1, C3 | zakłady żywienia zbiorowego / przygotowanie zaleceń żywieniowych oraz opracowanie przykładowych jadłospisów wykorzystując różnorodne metody przygotowywania potraw |
| P\_U02 | C1, C3 | zakłady żywienia zbiorowego / przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i dokonanie oceny sposobu żywienia biorąc pod uwagę metody przygotowania potraw |
| P\_U03 | C1, C2, C3 | zakłady żywienia zbiorowego / zaplanowanie i wdrożenie żywienia dostosowanego do potrzeb osób w różnym wieku uwzględniając różne technologie przygotowania potraw |
| P\_U04 | C1, C3 | zakłady żywienia zbiorowego / określenie wartości odżywczej i energetycznej diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych |
| P\_U05 | C1, C3, C4 | zakłady żywienia zbiorowego / poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ocena ich przydatności do spożycia |
| P\_U06 | C1, C4 | zakłady żywienia zbiorowego / zastosowanie różnych technik i metod sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach |
| P\_K01 | C1, C2 | zakłady żywienia zbiorowego / poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii |
| P\_K02 | C2, C4 | zakłady żywienia zbiorowego / uczestniczenie i nadzorowanie produkcji żywności należytej jakości |

* 1. **Metody weryfikacji efektów kształcenia** (w odniesieniu do poszczególnych efektów)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt**  **kształcenia** | **Kryterium oceny** | **Metoda**  **weryfikacji** |
| P\_U01 | sformułować zalecenia żywieniowe oraz opracować przykładowe jadłospisy wykorzystując różnorodne metody przygotowywania potraw | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U02 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu żywienia biorąc pod uwagę metody przygotowania potraw | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U03 | zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku uwzględniając różne technologie przygotowania potraw | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U04 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz przy pomocy programów komputerowych | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U05 | ocenić zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ich przydatność do spożycia | realizacja zadania praktycznego |
| P\_U06 | zastosować różne techniki i metody sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach | realizacja zadania praktycznego |
| P\_K01 | przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | obserwacja |
| P\_K02 | przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości | obserwacja |

* 1. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Efekt  uczenia się | Aby zaliczyć praktykę student powinien: | | | |
| P\_U01 | nie potrafi sformułować zaleceń żywieniowych oraz opracować przykładowych jadłospisów wykorzystując różnorodne metody przygotowywania potraw | potrafi przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki sformułować podstawowe zalecenia żywieniowe oraz opracować przykładowy jadłospis wykorzystując mało urozmaicone metody przygotowywania potraw | potrafi przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki sformułować rozszerzone zalecenia żywieniowe oraz opracować przykładowy jadłospis wykorzystując średnio urozmaicone metody przygotowywania potraw | potrafi samodzielnie prawidłowo sformułować kompleksowe zalecenia żywieniowe oraz opracować przykładowy jadłospis wykorzystując urozmaicone i różnorodne metody przygotowywania potraw |
| P\_U02 | nie potrafi przeprowadzić wywiadu żywieniowego i dokonać oceny sposobu żywienia biorąc pod uwagę metody przygotowania potraw | potrafi przeprowadzić przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki wywiad żywieniowy i dokonać podstawowej oceny sposobu żywienia pomijając metody przygotowania potraw | potrafi przeprowadzić przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki wywiad żywieniowy i dokonać podstawowej oceny sposobu żywienia uwzględniając metody przygotowania potraw | potrafi samodzielnie przeprowadzić pełny wywiad żywieniowy i dokonać obiektywnej oceny sposobu żywienia uwzględniając metody przygotowania potraw |
| P\_U03 | nie potrafi zaplanować i wdrożyć postępowania żywieniowego dostosowanego do potrzeb osób w różnym wieku, uwzględniając różne technologie przygotowania potraw | potrafi zaplanować przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku, nie uwzględniając aspektu technologii przygotowania potraw | potrafi zaplanować i wdrożyć przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku, uwzględniając aspekt technologii przygotowania potraw | potrafi samodzielnie zaplanować i wdrożyć kompleksowe postępowanie żywieniowe dostosowane do potrzeb osób w różnym wieku, uwzględniając różne technologie przygotowania potraw |
| P\_U04 | nie potrafi określić wartości odżywczej i energetycznej diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych | potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych, popełniając przy tym błędy | potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych, popełniając przy tym drobne błędy | potrafi samodzielnie prawidłowo określić wartość odżywczą i energetyczną diet zarówno na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, jak i przy pomocy programów komputerowych |
| P\_U05 | nie potrafi określić zasad przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ocenić ich przydatność do spożycia | potrafi określić przy wydatnej pomocy opiekuna praktyki zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ocenić ich przydatność do spożycia, popełniając przy tym błędy | potrafi określić przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyki zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz ocenić ich przydatność do spożycia, popełniając drobne błędy | potrafi samodzielnie prawidłowo określić zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów oraz właściwie ocenić ich przydatność do spożycia |
| P\_U06 | nie potrafi zastosować różnych technik i metod sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej, z uwzględnieniem zmian zachodzących w produktach | potrafi przy wydatnej pomocy opiekuna praktyk zastosować podstawowe techniki i metody sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej, nie uwzględniając jednak zmian zachodzących w produktach | potrafi przy dyskretnej pomocy opiekuna praktyk zastosować większość technik i metod sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej, uwzględniając podstawowe zmiany zachodzące w produktach | potrafi samodzielnie prawidłowo zastosować wszystkie znane techniki i metody sporządzania posiłków, obróbki surowców oraz obróbki termicznej, uwzględniając przy tym wszelkie zmiany zachodzące w produktach |
| P\_K01 | nie potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, popełniając jednak podstawowe błędy podczas znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, popełniając drobne błędy podczas znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi bezbłędnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, efektywnie stosując znane mu procedury, metody i narzędzia |
| P\_K02 | nie potrafi przyjąć postawy odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, popełniając podstawowe błędy podczas stosowania znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, popełniając drobne błędy podczas stosowania znanych mu procedur, metod i narzędzi | potrafi przyjąć postawę odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości, stosując efektywnie znane mu procedury, metody i narzędzia |