



Praktyka wakacyjna z technologii potraw po I roku studiów

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2025/2026
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o Zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	I stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Dietetyki Klinicznej ul. Erasma Ciołka 27 01-445 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Prof. dr hab. n. o zdr. i n. med. Dorota Szostak-Węgierek
Koordynator przedmiotu	Mgr Jakub Krawczyk (jakub.krawczyk@wum.edu.pl)
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Mgr Jakub Krawczyk (jakub.krawczyk@wum.edu.pl)
Prowadzący zajęcia	Zajęcia realizowane są przez opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyk

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I rok studiów stacjonarnych I stopnia, semestr II	Liczba punktów ECTS	6.00
-----------------------	---	---------------------	------

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim		
wykład (W)		
seminarium (S)		
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)	150	6
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Zapoznanie z zasadami i organizacją pracy w pracowni technologii potraw, funkcjonalności poszczególnych pomieszczeń, magazynów i sprzętów, a także przechowywania surowców, półproduktów i gotowych dań
C2	Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania systemów związanych z bezpieczeństwem żywności GMP, GHP, HACCP oraz miejscowymi zasadami i wymaganiami związanymi z bezpieczeństwem i higieną żywności, oraz innymi niezbędnymi regulacjami prawnymi
C3	Zapoznanie z procesami technologicznymi w miejscu odbywania praktyk, m. in. obróbka wstępna, obróbka cieplna, ich wpływu na gotowy produkt, a także z zasadami porcjowania i dystrybucji posiłków

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
-	-
Umiejętności – Absolwent potrafi:	
U1	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw (D1.U.57)
U2	dokonywać obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów, przygotowywać potrawy na bazie różnych grup produktów oceniając ich cechy sensoryczne (D1.U.80)
Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:	
K1	wziąć odpowiedzialność za wykonywane czynności zawodowe i właściwie organizuje własną pracę (D1.K.04)

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Zajęcia praktyczne	Praktyka realizowana w pracowni technologii potraw w jednej z wymienionych placówek: szpitale, ZOL, ośrodki sanatoryjno – lecznicze dla dorosłych i dzieci, szkoły, przedszkola, żłobki, internaty, domy opieki społecznej, domy samotnej matki, domy dziecka, restauracje, stołówki, stołówki przy zakładach pracy, firmy cateringowe. Jej celem jest zapoznanie studentów z organizacją pracy kuchni, strukturą pomieszczeń, funkcjonowaniem magazynów i sprzętu oraz zasadami BHP obowiązującymi w danej placówce. Student poznaje praktyczne zasady stosowania systemów GMP, GHP i HACCP, zasady funkcjonowania danej pracowni, w tym zasady przechowywania, porcjowania i dystrybucji posiłków oraz uczestniczy w procesach obróbki wstępnej i cieplnej surowców. Nabywa umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii i wymogami sanitarnymi, zapoznaje się z dokumentacją magazynową i produkcyjną, a także uczy się pobierania i zabezpieczania próbek pokarmowych do badań. Podczas praktyki student stosuje wiedzę teoretyczną w praktyce, rozwija dokładność, staranność i umiejętność organizacji pracy, przestrzega obowiązujących procedur i zasad higieny, a także kształtuje postawę odpowiedzialności zawodowej i współpracy w zespole. Zajęcia odbywają się pod kierunkiem wyznaczonego opiekuna praktyk, który udziela instruktażu, nadzoruje realizację powierzonych zadań i ocenia osiągnięte efekty.	D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04

6. LITERATURA
Obowiązkowa
Wyznaczony opiekun nadzorujący realizację praktyk wyznacza literaturę, z którą student ma obowiązek się zapoznać.
Uzupełniająca
Wyznaczony opiekun nadzorujący realizację praktyk wyznacza literaturę, z którą student ma obowiązek się zapoznać.

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
D1.U.57 D1.U.80 D1.K.04	Wyznaczony opiekun praktyk weryfikuje zdobytą wiedzę i zalicza bądź nie praktykę. Na podstawie tego opiekun praktyk akceptuje praktyki i wpisuje zaliczenie do systemu uczelnianego.	Zaliczenie wszystkich umiejętności i kompetencji podanych w dzienniczku praktyk.

8. INFORMACJE DODATKOWE
Po zakończonych praktykach student zobowiązany jest przedstawić do akceptacji opiekunowi praktyk (mgr Jakub Krawczyk) uzupełniony dzienniczek praktyk i skierowanie, a następnie złożyć dokumenty w dziekanacie. Dokumenty należy złożyć w dziekanacie przed upływem ustalonego terminu wyznaczonego przez pracownika dziekanatu.

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów
Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich