

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-K44-PPD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Produkcja posiłków dietetycznych</i> <i>Production of dietary food</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.9. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Podstawowy/kierunkowy
2.2. Język wykładowy	Polski/obcy (ćwiczenia-2)
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	V
2.4. Wymagania wstępne*	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo, żywienie człowieka zdrowego i chorego, podstawy dietetyki

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Laboratoria	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w pracowni umiejętności praktycznych WLiNoZ, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Laboratoria: ćwiczenia praktyczne, opracowanie zadania problemowego, dyskusja.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	1. Wieczorek-Chełmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa, 2014. 2. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2000. 3. Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, cz. 1, 2. WSiP, Warszawa, 2013.
	uzupełniające	1. Zalewski S., (red.), Podstawy technologii gastronomicznej. WN-T, Warszawa, 2003. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologii Żywności. WNT, Warszawa, 2004.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: C1-Przekazanie wiedzy nt. z planowania i wykorzystania różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw w planowaniu dietoterapii chorób objętych polskim systemem dietetycznym. C2-Przekazanie wiedzy nt. wyboru odpowiednich surowców do produkcji potraw planowanych w dietoterapii oraz odpowiednich technik sporządzania potraw. C3-Rozwijanie kreatywności w wykonywaniu potraw dietetycznych.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych. Zasady sporządzania diety łatwo strawnej i z modyfikacją konsystencji. Zasady sporządzania diety niskotłuszczowej. Zasady sporządzania diety bogatobiałkowej. Zasady sporządzania diety niskobiałkowej. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem cukrów prostych. Zasady sporządzania diety niskoenergetycznej. Zasady sporządzania diety bogatoresztkowej. Przygotowanie potraw dla alergików. Wykorzystanie potraw wegetariańskich w żywieniu osób zdrowych i chorych.

4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności	D1P_W12
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw dietetycznych. Wykonuje podstawowe elementy dekoracyjne i wykorzystuje je do dekoracji stołów i potraw	D1P_U05 D1P_U06 D1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	D1P_K01
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	D1P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)									
	Wejściówki na ćwiczeniach	Aktywność na zajęciach	Praca w grupie	Inne zaliczenie praktyczne						
	Forma zajęć	Forma zajęć	Forma zajęć	Forma zajęć						
	L	L	L	L						
W_01	x									
U_01		x	x	x						
K_01		x	x	x						
K_02		x	x	x						

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Laboratoria	3	50-59% pkt. uzyskanych z wejściówek na ćwiczenia, dyskusji i ćwiczeń praktycznych (zakończonego sprawozdaniem)
	3,5	60-69% pkt. uzyskanych z wejściówek na ćwiczenia, dyskusji i ćwiczeń praktycznych (zakończonego sprawozdaniem)
	4	70-79% pkt. uzyskanych z wejściówek na ćwiczenia, dyskusji i ćwiczeń praktycznych (zakończonego sprawozdaniem)
	4,5	80-89% pkt. uzyskanych z wejściówek na ćwiczenia, dyskusji i ćwiczeń praktycznych (zakończonego sprawozdaniem)
	5	90% i więcej pkt. uzyskanych z wejściówek na ćwiczenia, dyskusji i ćwiczeń praktycznych (zakończonego sprawozdaniem)

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	50	30
Udział w laboratoriach	50	30
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	50	70
Przygotowanie do laboratoriów	50	70
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....