

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-F59-SP	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Stylizacja potraw</i> <i>Food styling</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	Fakultatywny I
2.2. Język wykładowy	Polski/obcy (ćwiczenia-1godzinia)
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	VI
2.4. Wymagania wstępne*	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo, produkcja posiłków dietetycznych.

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, dyskusja.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	- Hobdey C., Denbury J., Sekrety dekorowania potraw. Profesjonalne techniki stylizacji. Muza, Warszawa, 2011. - Królik R., Księga carvingu - dekorowanie potraw oraz stołu owocami i warzywami krok po kroku. Twoje Wydawnictwo, Wrocław, 2009. - Pinder P., Dekorowanie świątecznego stołu. RM, Warszawa, 2009.
	uzupełniające	- Tietz O., Florian H., Dekorowanie potraw warzywami, kwiatami i owocami. Klub dla Ciebie, Warszawa, 2009. - Szachowska-Tarkowska J., Świąteczne dekoracje stołu. Prószyński i S-ka, Warszawa, 2005. - Ławniczak D., Szajna R., Obsługa kelnerska. WSiP, Warszawa, 2013 - Jarosz M. (red.), Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2011.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: C1-Przekazanie wiedzy nt. zasad dekorowania stołów i potraw. C2-Przekazanie wiedzy nt. przygotowania surowca do wykonania elementów dekoracyjnych oraz carvingu. C3-Nabycie podstawowych umiejętności w zakresie wykonywania elementów dekoracyjnych i ich wykorzystania do dekoracji stołów i potraw. C4-Rozwijanie kreatywności w wykonywaniu elementów dekoracyjnych.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: Zasady dekorowania stołów i potraw. Surowce stosowane do dekoracji, ich przygotowanie do wykonania elementów dekoracyjnych, wykonanie elementów dekoracyjnych. Carving - charakterystyka, technika, stosowane narzędzia, możliwości wykorzystania do dekoracji stołów i potraw. Elementy kuchni molekularnej. Wykonanie dekoracji wybranych potraw i wyrobów kulinarnych. Wykonanie dekoracji stołu do wybranych rodzajów posiłków. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY:		
W01	Opisuje zasady dekorowania stołów i potraw	D1P_W02
W02	Charakteryzuje sposoby przygotowania surowca do wykonania elementów dekoracyjnych oraz carving jako technikę wykonania elementów dekoracyjnych	D1P_W12
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Wykonuje podstawowe elementy dekoracyjne i wykorzystuje je do dekoracji stołów i potraw	D1P_U05 D1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Współpracuje w zespole, wykazuje kreatywność w wykonaniu elementów dekoracyjnych, postępuje zgodnie z obowiązującymi zasadami	D1P_K04
K02	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie	D1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)							
	Kolokwium	Aktywność na zajęciach	Praca w grupie	Inne zaliczenie praktyczne				
	Forma zajęć	Forma zajęć	Forma zajęć	Forma zajęć				
	L	L	L	L				
W01	+							
W02	+			+				
U01		+	+	+				
K01		+	+	+				
K02		+	+	+				

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Laboratoria	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	25	15
Udział w laboratoriach	25	15
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	25	35
Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych, kolokwium	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

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

