

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.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	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. 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 CM UJK, Pracownia dietetyczna
3.3. Forma zaliczenia zajęć		Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne		Laboratoria: ćwiczenia praktyczne, opracowanie zadania problemowego, dyskusja.
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie 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. Część 1 i 2. Wyd. Wsip, Warszawa, 2013.
	uzupełniająca	1. Zalewski S. (red.). Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. WN-T, Warszawa, 2003. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologii Żywności. Wyd. 8 WNT, Warszawa, 2004.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

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 niskołuszczonej. 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 uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	DI1P_W08
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.	DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	DI1P_K01
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	DI1P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Aktywność na zajęciach				Praca w grupie				Zadania praktyczne				Wejściówki			
	Forma zajęć				Forma zajęć				Forma zajęć				Forma zajęć			
	L			...	L			...	L			...	L			...
W01	+								+				+			
U01	+				+				+				+			
K01	+				+				+							
K02	+				+				+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Laboratorium (L)	3	61-68% jako średnia z wejściówek, realizacji zadań praktycznych, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia z wejściówek, realizacji zadań praktycznych, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4	77-84% jako średnia z wejściówek, realizacji zadań praktycznych, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia z wejściówek, realizacji zadań praktycznych, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.
	5	93-100% jako średnia z wejściówek, realizacji zadań praktycznych, aktywności na zajęciach oraz pracy w grupie.

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 laboratorium	50	70
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

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

.....