

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.D.EŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Estetyka żywienia</i> <i>Nutrition styling</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/angielski (ST: 3h laboratorium; NST: 2h laboratorium)
2.2. 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 CM UJK, Pracownia dietetyczna	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Laboratoria: ćwiczenia praktyczne, dyskusja.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- 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.
	uzupełniająca	- Tietz O., Florian H. Dekorowanie potraw warzywami, kwiatami i owocami. Klub dla Ciebie, Warszawa, 2009. - Ławniczak D., Szajna R. Obsługa kelnerska. WSiP, Warszawa, 2013. - Jarosz M. (red.). Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2011.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: C1. Przekazanie wiedzy nt. zasad kompozycji potraw i dekorowania stołów. 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 wykorzystywaniu kwiatów jako elementów dekoracyjnych potraw.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratoria: Zasady dekorowania stołów i potraw. Wykorzystywanie kwiatów jako elementu estetycznego potraw. Surowce naturalne stosowane do dekoracji, ich przygotowanie do wykonania elementów dekoracyjnych, wykonanie elementów dekoracyjnych. Carving i kuchnia molekularna - charakterystyka, technika, stosowane narzędzia, możliwości wykorzystania do dekoracji stołów i potraw. Wykonanie dekoracji wybranych potraw i wyrobów kulinarnych. Savoir vivre przy stole, organizacja spotkań, przyjęć i bankietów. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Opisuje zasady kompozycji potraw i dekorowania stołów.	DI1P_W01
W02	Charakteryzuje sposoby przygotowania surowca do wykonania elementów dekoracyjnych.	DI1P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Wykonuje podstawowe elementy dekoracyjne i wykorzystuje je do dekoracji stołów i potraw. Wdraża zasady savoir vivre.	DI1P_U05 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Współpracuje w zespole, wykazuje kreatywność w wykonaniu elementów dekoracyjnych.	DI1P_K04
K02	Organizuje podział pracy podczas wykonywania prac projektowych, dokonuje podziału zadań, koordynuje je i współpracuje z kolegami z zespołu dzieląc się obowiązkami podczas ich wykonywania.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

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

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

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

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	35	25
Udział w laboratoriach	35	25
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	40	50
Przygotowanie do laboratorium	40	50
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....