

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.D.PPD	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Projektowanie potraw dietetycznych</i> <i>Dietary meal designing</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr inż. 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, podstawy dietetyki ogólnej, stylizacja potraw, produkcja posiłków dietetycznych.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć		Laboratorium
3.2. Miejsce realizacji zajęć		Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM UJK
3.3. Forma zaliczenia zajęć		Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne		Laboratorium: Ćwiczenia praktyczne, opracowanie zadania problemowego, dyskusja, projektowania planów żywieniowych dla pacjenta, a następnie przygotowanie „zestawów żywieniowych”.
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa, 2022. 2. Kibil I. Wege. Dieta roślinna w praktyce. PZWL, Warszawa, 2018. 3. Zalewski S. Podstawy technologii gastronomicznej. WN-T, Warszawa, 2003.
	uzupełniająca	1. Wieczorek D, Lange E. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2022. 2. Kmiołek A. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1, 2. WSIP, Warszawa, 2013. 3. Kijowski J., Grabowski T. Mięso i przetwory drobiowe. PWN, Warszawa, 2018. 4. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. PZWL, Warszawa, 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratorium: C1. Nabycie praktycznych umiejętności przygotowania potraw dietetycznych. C2. Planowanie i przygotowywanie różnych potraw, dań z wykorzystywaniem różnych technik sporządzania potraw i komponowania posiłków. C3. Poszerzenie wiedzy na temat wpływu obróbki kulinarnej na wartość odżywczą i właściwości organoleptyczne żywności.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Laboratorium: 1. Zasady sporządzania potraw dietetycznych. 2. Zasady sporządzania diety niskobiałkowej. 3. Zasady sporządzania diety wysokobiałkowej (na przykładzie pacjenta po zabiegu bariatrycznym). 4. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. 5. Zasady sporządzania diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych. 6. Zasady sporządzania wybranych diet alternatywnych prozdrowotnych. 7. Zasady sporządzania ciast i deserów o obniżonej wartości energetycznej.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia związane z technologią potraw oraz towaroznawstwo żywności.	DI2P_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi dobrać obróbkę cieplną do wybranych produktów białkowych, węglowodanowych, tłuszczowych.	DI2P_U07
U02	Potrafi określić ilości produktów i potraw w gramach oraz miarach domowych, oblicza wartość energetyczną i odżywczą jadłospisu dla różnych pacjentów.	DI2P_U09
U03	Potrafi sporządzić instrukcje dotyczące przygotowania posiłków dla różnych pacjentów.	DI2P_U06
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	DI2P_K02

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Inne (Wejściówki)			Praca w grupie			Aktywność na zajęciach											
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć											
	W	C	L	W	C	L	W	C	L									
W01			+															
U01			+			+			+									
U02			+			+			+									
U03						+			+									
K01						+			+									

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Laboratorium (L)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z wejściówek, ćwiczeń praktycznych wykonywanych w grupie, aktywności na zajęciach.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z wejściówek, ćwiczeń praktycznych wykonywanych w grupie, aktywności na zajęciach.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z wejściówek, ćwiczeń praktycznych wykonywanych w grupie, aktywności na zajęciach.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z wejściówek, ćwiczeń praktycznych wykonywanych w grupie, aktywności na zajęciach..
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z wejściówek, ćwiczeń praktycznych wykonywanych w grupie, 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/	50	35
Udział w laboratoriach	50	35
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	50	65
Przygotowanie do laboratorium	40	55
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)

