

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.B/C.PPD

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Produkcja posiłków dietetycznych

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Production of dietary food

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

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 (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Laboratoria. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w pracowni umiejętności praktycznych Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego, Pracownia dietetyczna
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Laboratoria: ćwiczenia praktyczne, opracowanie zadania problemowego, dyskusja.
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa, 2014. 2. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa, 2021. 3. Kmiołek A. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2013.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Zalewski S. (redaktor). Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003. 2. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologii Żywności. Wydanie 8 Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2004.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (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

Laboratoria

1. Zasady sporządzania potraw dietetycznych.
2. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych.
3. Zasady sporządzania diety łatwo strawnej i z modyfikacją konsystencji.
4. Zasady sporządzania diety niskotłuszczowej.
5. Zasady sporządzania diety bogatobiałkowej.
6. Zasady sporządzania diety niskobiałkowej.
7. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem cukrów prostych.
8. Zasady sporządzania dietyiskoenergetycznej.
9. Zasady sporządzania diety bogatoresztkowej.
10. Przygotowanie potraw dla alergików.
11. Wykorzystanie potraw wegetariańskich w żywieniu osób zdrowych i chorych.
12. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Aktywność na zajęciach	Praca w grupie	Zadania praktyczne	Wejściówki
------------------------------	------------------------	----------------	--------------------	------------

Forma zajęć

1: 2:	Laboratorium (L)	Laboratorium (L)	Laboratorium (L)	Laboratorium (L)
W01	+		+	+
U01	+	+	+	+
K01	+	+	+	
K02	+	+	+	

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

LABORATORIUM (L) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	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	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	35	30
Udział w laboratoriach	35	30
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	40	45
Przygotowanie do laboratorium	40	45
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3	3

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

.....