

# KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.D.EŻ

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Estetyka żywienia

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Nutrition styling

## 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, produkcja posiłków dietetycznych |

## 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, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.5.a. Wykaz literatury podstawowej    | 1. Hobdey C., Denbury J. Sekrety dekorowania potraw. Profesjonalne techniki stylizacji. Muza, Warszawa, 2011.<br>2. Królik R. Księga carvingu - dekorowanie potraw oraz stołu owocami i warzywami krok po kroku. Twoje Wydawnictwo, Wrocław, 2009.<br>3. Pinder P. Dekorowanie świątecznego stołu. Wydawnictwo RM, Warszawa, 2009. |
| 3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej | 1. Tietz O., Florian H. Dekorowanie potraw warzywami, kwiatami i owocami. Klub dla Ciebie, Warszawa, 2009.<br>2. Ławniczak D., Szajna R. Obsługa kelnerska. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa, 2013.<br>3. Jarosz M. (redaktor). Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2011.         |

## 4. Cele, treści i efekty uczenia się

### 4.1. Cele przedmiotu (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

## Wykłady

1. Zasady dekorowania stołów i potraw.
2. Wykorzystywanie kwiatów jako elementu estetycznego potraw.
3. Surowce naturalne stosowane do dekoracji, ich przygotowanie do wykonania elementów dekoracyjnych, wykonanie elementów dekoracyjnych.
4. Carving i kuchnia molekularna - charakterystyka, technika, stosowane narzędzia, możliwości wykorzystania do dekoracji stołów i potraw.
5. Wykonanie dekoracji wybranych potraw i wyrobów kulinarnych.
6. Savoir vivre przy stole, organizacja spotkań, przyjęć i bankietów.
7. 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 | 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<br>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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

#### Sposób weryfikacji (+/-)

| Efekty przedmiotowe (symbol) | Kolokwium | Praca w grupie | Aktywność na zajęciach | Inne (zajęcia praktyczne) |
|------------------------------|-----------|----------------|------------------------|---------------------------|
|------------------------------|-----------|----------------|------------------------|---------------------------|

#### Forma zajęć

| 1:<br>2: | Laboratorium (L) | Laboratorium (L) | Laboratorium (L) | Laboratorium (L) |
|----------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| W01      | +                |                  |                  |                  |
| W02      | +                | +                | +                |                  |
| U01      | +                | +                | +                | +                |
| K01      |                  | +                | +                | +                |
| K02      |                  | +                | +                | +                |

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

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

##### Forma zajęć:

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

| Ocena      | Kryterium oceny                                                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3,0</b> | 61-68% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie, realizacji zadań praktycznych oraz aktywności na zajęciach.  |
| <b>3,5</b> | 69-76% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie, realizacji zadań praktycznych oraz aktywności na zajęciach.  |
| <b>4,0</b> | 77-84% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie, realizacji zadań praktycznych oraz aktywności na zajęciach.  |
| <b>4,5</b> | 85-92% jako średnia z kolokwium, pracy w grupie, realizacji zadań praktycznych oraz aktywności na zajęciach.  |
| <b>5,0</b> | 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:<br>studia stacjonarne | Obciążenie studenta:<br>studia niestacjonarne |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)</b> | <b>35</b>                                  | <b>25</b>                                     |
| Udział w laboratoriach                                                                        | 35                                         | 25                                            |
| <b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)</b>                                     | <b>40</b>                                  | <b>50</b>                                     |
| Przygotowanie do laboratorium                                                                 | 40                                         | 50                                            |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>                                                                   | <b>75</b>                                  | <b>75</b>                                     |
| <b>PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)</b>                                                     | <b>3</b>                                   | <b>3</b>                                      |

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

.....