

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI2.D.PPD

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Projektowanie potraw dietetycznych

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Dietary meal designing

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr inż. 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, podstawy dietetyki ogólnej, stylizacja potraw, produkcja posiłków dietetycznych.

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Ćwiczenia. Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Ćwiczenia: Ćwiczenia praktyczne, opracowanie zadania problemowego, dyskusja, projektowanie planów żywieniowych dla pacjenta, a następnie przygotowanie „zestawów żywieniowych”.
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	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. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2003.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Wieczorek D, Lange E. Współczesna dietoterapia. PZWL, Warszawa, 2022. 2. Kmiótek A. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1, 2. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 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 (zajęć)

Ćwiczenia

- **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

Ćwiczenia

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. 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 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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

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

Forma zajęć

1: 2:	Ćwiczenia (C)	Ćwiczenia (C)	Ćwiczenia (C)
W01	+		
U01	+	+	+
U02	+	+	+
U03		+	+
K01		+	+

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

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

ĆWICZENIA (C) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	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	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	50	35
Udział w ćwiczeniach	50	35
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	50	65
Przygotowanie do ćwiczeń	40	55
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	4	4

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

.....