

KARTA PRZEDMIOTU NA ROK AKADEMICKI 2020/ 2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia						
Technologia potraw specjalnego przeznaczenia						
2. Nazwa jednostki						
Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki						
3. Grupa treści kształcenia						
treści kształcenia kierunkowego						
4. Typ przedmiotu						
obowiązkowy						
5. Poziom studiów						
studia I stopnia						
6. Liczba punktów ECTS						
3						
7. Poziom przedmiotu						
średnio - zaawansowany						
8. Rok studiów, semestr						
rok II, semestr IV (letni)						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
60						
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy)						
Iwona Zawadzka, mgr						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka						
13. Cele przedmiotu						
C1 Zdobyć wiedzę związaną z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw						
C2 Zdobyć wiedzę i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii potraw dietetycznych						
C3 Zdobyć wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw						
C4 Nabycie zdolności do pracy w zespole oraz umiejętności kierowania zespołem						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 Student posiada wiedzę dotyczącą technologii sporządzania potraw w oparciu o poszczególne grupy produktów spożywczych oraz zmian zachodzących w żywności podczas ich przygotowywania					K_W06	
EU02 Student posiada wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz zasad BHP i ergonomii					K_W07, K_W32	
UMIEJĘTNOŚCI						

EU03 Student potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca do produkcji potraw specjalnego przeznaczenia oraz wykazuje umiejętność przygotowania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia postępując się odpowiednim sprzętem	K_U11, K_U33
EU04 Student potrafi przewidzieć zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych	K_U26
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 Student dba o zachowanie zasad etyki, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	K_K04, K_K09, K_K10
EU06 Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
Forma zajęć – ćwiczenia/laboratoria/zajęcia praktyczne itp.	
1-4) Omówienie specyfiki i organizacji zajęć. Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej. 5-8) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą. 9-12) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego (kandidoza). 13-16) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy. 17-20) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową. 21-24) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nietolerancją pokarmową na wybrane produkty spożywcze. 25-28) Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą. 29-32) Technologia potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko chorób nowotworowych. 33-36) Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym. 37-40) Technologia potraw dietetycznych o działaniu prebiotycznym. 41-44) Technologia dietetycznych potraw dla osób ćwiczących. 45-48) Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem. 49-52) Technologia potraw dietetycznych hamujących proces starzenia się organizmu. 53-56) Przygotowanie przez studentów pokazowej potrawy specjalnego przeznaczenia zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć (zaliczenie końcowe przedmiotu) – grupa I. 57-60) Przygotowanie przez studentów pokazowej potrawy specjalnego przeznaczenia zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć (zaliczenie końcowe przedmiotu) – grupa II.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Objaśnienie i prezentacja multimedialna	
2. Dyskusja	
3. Literatura przedmiotu	
3. Instruktaż/poradnictwo	
4. Praca w grupach zadaniowych	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1 Umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw	
F2 Obecność i aktywność na zajęciach	
F3 Obserwacja pracy studenta	
F4 Ocena przygotowania do zajęć	
P1 Kolowium cząstkowe na zajęciach – test pytania otwarte/zamknięte	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	66
Przygotowanie się do zajęć	12
Przygotowanie się do zaliczeń cząstkowych	12
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

DLA PRZEDMIOTU
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca
Literatura podstawowa:
1) Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW Warszawa 2016. 2) Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2014. 3) Słowiński Mirosław. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW Warszawa 2014. 4) Litwińczuk Zygmunt. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne 2012. 5) Flaczyk Ewa, Górecka Danuta, Korczak Józef. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu 2011.
Literatura uzupełniająca:
1) Kunachowicz Hanna, Przygoda Beata, Nadolna Irena, Iwanow Krystyna. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL 2018. 2) Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wyd. PWN Warszawa 2017. 3) Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. PWN Warszawa 2017. 4) Grzymisławski Marian, Gawęcki Jan. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN Warszawa 2012.
20. Formy oceny – szczegóły
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: laboratoria kończą się zaliczeniem z oceną. - <i>Przygotowanie przez studenta dania pokazowego</i> zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć, omówienie doboru surowca i techniki sporządzenia wybranej potrawy oraz danej receptury. Ocenie poddana zostanie także praca studenta w pracowni technologicznej oraz ocena pracy zespołowej (czy student kierował się np.: zasadami etyki, estetyki, savoir vivre oraz BHP i ergonomii). <u>Kryteria oceny:</u> 1. Przygotowanie dania zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć – 2pkt 2. Omówienie doboru surowca i techniki sporządzenia wybranej potrawy – 2pkt 3. Omówienie receptury wykonywanego dania – 2pkt 4. Umiejętność pracy zespołowej - 2 pkt 5. Praca studenta w pracowni technologicznej - 2 pkt Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej z powyższego zadania jest otrzymanie 60% maksymalnej liczby punktów. Maksymalnie można uzyskać 10,0 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 6,0 pkt. Punktacja: 0 – 5,5 pkt - niedostateczny (2,0) 6,0 – 6,5 pkt - dostateczny (3,0) 7,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 7,5 - 8.0 pkt - dobry (4,0) 8,5 – 9.0 pkt - dobry plus (4,5) 9,5 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0) <i>Ocena przygotowania do zajęć (odpowiedź ustna).</i> Podstawą uzyskania pozytywnej oceny z przygotowania do zajęć jest udzielenie poprawnej odpowiedzi na 1 pytanie sprawdzające z tematyki realizowanych zajęć. - <i>Zaliczenia cząstkowe w trakcie semestru.</i> Podstawą zaliczenia każdego kolokwium cząstkowego (test pytania zamknięte) jest uzyskanie pozytywnej oceny. Czas trwania 10 min, 15 pytań. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest otrzymanie 47% maksymalnej liczby punktów. Punktacja – za poprawną odpowiedź student uzyskuje 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 15 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 7 pkt. 0 – 6,0 pkt - niedostateczny (2,0) 7 pkt - dostateczny (3,0) 8,0- 9,0 pkt - dostateczny plus (3,5) 10,0- 11,0 pkt - dobry (4,0) 12,0-13,0 pkt - dobry plus (4,5)

14,0-15,0 pkt- bardzo dobry (5,0)

- *Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach* (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja).

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem
4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**