

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 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

-

4. Typ przedmiotu

obowiązkowy

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

3

7. Poziom przedmiotu

średniozaawansowany

8. Rok studiów, semestr

rok II, semestr IV

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

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 posiada wiedzę dotyczącą technologii sporządzania potraw w oparciu o poszczególne grupy produktów spożywczych oraz zmian zachodzących w żywności podczas ich przygotowywania

K_W06

EU02 posiada wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz zasad BHP i ergonomii

K_W07, K_W32

UMIEJĘTNOŚCI

EU03 potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca do produkcji potraw specjalnego przeznaczenia oraz wykazuje umiejętność

K_U11, K_U33

przygotowania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia posługując się odpowiednim sprzętem	
EU04 potrafi przewidzieć zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych	K_U26
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 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 – laboratoria	
- Omówienie specyfiki i organizacji zajęć. Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej. - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego (kandidoza) - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nietolerancją pokarmową na wybrane produkty spożywcze - Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą - Technologia potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko chorób nowotworowych - Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym - Technologia potraw dietetycznych o działaniu prebiotycznym - Technologia dietetycznych potraw dla osób ćwiczących - Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem - Technologia potraw dietetycznych hamujących proces starzenia się organizmu. - Przygotowanie przez studentów pokazowej potrawy specjalnego przeznaczenia zgodnego z tematyką zrealizowanych zajęć (zaliczenie końcowe przedmiotu) – grupa I - 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	
4. Instruktaż/poradnictwo	
5. 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 Omówienie pracy studenta wraz z posumowaniem	
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 częściowych	12
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3
DLA PRZEDMIOTU	

19. Literatura podstawowa i uzupełniająca
Literatura podstawowa:
1) Czarniecka-Skubina E., Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2016 2) Mitek M., Leszczyński K., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa 2014 3) Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2014 4) Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2012 5) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Poznań 2011
Literatura uzupełniająca:
1) Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2018 2) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2017 3) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. PWN, Warszawa 2017 4) Grzymiśławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2012
20. Formy oceny – szczegóły
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. - Przygotowanie przez studenta dania pokazowego 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 - 8.0pkt - dobry (4,0) 8,5 – 9.0pkt - 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. - 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**

