

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu Technologia potraw specjalnego przeznaczenia

2. Nazwa kierunku Dietetyka

3. Poziom studiów studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS 3

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
IV			45			

6. Język wykładowy polski

7. Wykładowca Iwona Zawadzka, mgr

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka

9. Cele przedmiotu

C1 Zdobycie wiedzy związanej z procesami technologicznymi w gastronomii oraz ze zmianami zachodzącymi w żywności podczas przygotowania potraw

C2 Zdobycie wiedzy i umiejętności w kierunku wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w technologii potraw dietetycznych

C3 Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw

C4 Nabycie zdolności do pracy w zespole oraz umiejętności kierowania zespołem

10. 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_W05
EU02	posiada wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz zasad BHP i ergonomii	K_W06, K_W30

UMIEJĘTNOŚCI

EU03	potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca do produkcji potraw specjalnego przeznaczenia oraz wykazuje umiejętność przygotowania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia posługując się odpowiednim sprzętem	K_U11, K_U32
------	--	--------------

EU04	potrafi przewidzieć zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych	K_U25
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
11. Treści programowe		
Forma zajęć – laboratoria		
- Omówienie specyfiki i organizacji zajęć. Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urzędów 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 moczaniową - 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		
12. Narzędzia/metody dydaktyczne		
1. Objaśnienie i prezentacja multimedialna		
2. Dyskusja		
3. Literatura przedmiotu		
4. Instruktaż/poradnictwo		
5. Praca w grupach zadaniowych		
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)		
1. Umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw		
2. Obecność i aktywność na zajęciach		
3. Obserwacja pracy studenta		
4. Ocena przygotowania do zajęć		
5. Kolowium częstkowe na zajęciach – test pytania otwarte/zamknięte		
14. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje		51
2. Nakład pracy studenta		24
suma		75

liczba punktów ECTS	3
15. Literatura	
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 2022	
3. Słowiński M., Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW, Warszawa 2022	
4. Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem: przygotowanie i wydawanie dań: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz: HGT.02: podręcznik. Cz. 1. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2021	
5. Kmiołek A., Sporządzanie napojów i potraw : towaroznawstwo i przechowywanie żywności : podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : T.6.1. Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2020	
Literatura uzupełniająca:	
1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
2. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2021	
3. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wyd. PWN, Warszawa 2021	
4. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2022	
16. Formy oceny – szczegóły	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: laboratoria kończą 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. <u>Punktacja:</u> 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) - <i>Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach</i> (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.
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w ABNS w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem