

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA										
Informacje ogólne										
1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu										
Technologia potraw specjalnego przeznaczenia										
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł										
Wydział Nauk o Zdrowiu										
Katedra Zdrowia										
Zakład Zdrowia Publicznego										
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia kierunkowego				5 Typ modułu obowiązkowy			
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 3				8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany			
9 Rok studiów II, semestr IV			10 Liczba godzin w semestrze 15				11 Liczba godzin w tygodniu			
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab. sem. zp.
studia stacjonarne			60				4			
studia niestacjonarne										
12 Język wykładowy: język polski										
13 Wykładowca (wykładowcy)										
Angelika Dadej, dr inż.										
Informacje szczegółowe										
14 Wymagania wstępne										
1. Podstawowa wiedza z zakresu technologii żywności, dietetyki/dietoterapii, żywienia i fizjologii człowieka.										
15 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 gastronomicznej.										
C3 Zdobycie wiedzy i umiejętności na temat technologii sporządzania potraw dietetycznych.										
C4 Zdobycie wiedzy związanej z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.										
C5 Nabycie zdolności do pracy w zespole oraz umiejętności kierowania zespołem.										
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych										
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:						odniesienie do celów przedmiotu			
WIEDZA										
EK01	Posiada wiedzę na temat technologii sporządzania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia.						C1 – C4			
EK02	Ma wiedzę związaną z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw oraz posiada znajomość zasad BHP i ergonomii.						C1 – C4			
EK03	Posiada wiedzę dotyczącą zmian zachodzących w żywności podczas przygotowania potraw.						C1 – C4			
UMIEJĘTNOŚCI										
EK04	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowca do produkcji potraw specjalnego przeznaczenia.						C1 – C5			
EK05	Posiada umiejętność przygotowania potraw w oparciu o zasady zdrowego żywienia.						C1 – C5			
EK06	Przewiduje zmiany cech fizykochemicznych składników, surowców i żywności oraz jej trwałości i bezpieczeństwa pod wpływem podstawowych procesów technologicznych.						C1 – C4			

KOMPETENCJE				
EK07	Dba o zachowanie zasad etyki, estetyki, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych.			C4 – C5
EK08	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.			C1 – C5
17 Treści programowe				
forma zajęć - wykłady		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
suma godzin				
forma zajęć – zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
suma godzin				
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L01	Szkolenie BHP, zapoznanie się z przepisami sanitarno-higienicznymi oraz z pracą urządzeń w pracowni technologicznej.	4		EK02, EK07, EK08
L02	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z cukrzycą typu I i II.	4		EK01 – EK08
L03	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z otyłością.	4		EK01 – EK08
L04	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami przewodu pokarmowego.	4		EK01 – EK08
L05	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z wybranymi chorobami tarczycy.	4		EK01 – EK08
L06	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z dną moczanową.	4		EK01 – EK08
L07	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z nietolerancją pokarmową na wybrane produkty spożywcze.	4		EK01 – EK08
L08	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z reumatoidalnym zapaleniem stawów.	4		EK01 – EK08
L09	Sporządzanie dań dietetycznych dla osób z osteoporozą.	4		EK01 – EK08
L10	Technologia potraw dietetycznych zmniejszających ryzyko chorób nowotworowych.	4		EK01 – EK08
L11	Technologia potraw dietetycznych o znaczeniu probiotycznym.	4		EK01 – EK08
L12	Technologia potraw dietetycznych o obniżonej zawartości cholesterolu.	4		EK01 – EK08
L13	Technologia dietetycznych potraw energetyzujących.	4		EK01 – EK08
L14	Technologia potraw dietetycznych dla osób obciążonych stresem.	4		EK01 – EK08
L15	Technologia potraw dietetycznych hamujących proces starzenia.	4		EK01 – EK08
suma godzin		60		
18 Narzędzia/metody dydaktyczne				
1.	Prezentacja multimedialna			
2.	Dyskusja			

3.	Literatura przedmiotu
4.	Instruktaż/poradnictwo/pokaz
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)	
F1.	Umiejętność praktyczna w sporządzaniu określonych potraw
F2.	Obecność i aktywność na zajęciach
P1.	Kolokwium cząstkowe
20 Obciążenie pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
	S NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	60
Przygotowanie się do zajęć	12
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	8
SUMA	80
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3
21 Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1.	Czarniecka-Skubina Ewa. Technologia gastronomiczna. SGGW Warszawa 2016.
2.	Redakcja naukowa: prof. dr hab. Franciszek Świdorski, dr hab. Bożena Waszkiewicz-Robak, prof. nadzw. SGGW. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2010.
3.	Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo WNT Warszawa 2015.
4.	Sikorski Zdzisław, Staroszczyk Hanna. Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo WNT Warszawa 2015.
5.	Grzymisławski Marian, Gawęcki Jan. Żywnienie Człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa 2012.
6.	Grajek Włodzimierz. Przeciwnutleniacze w żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa 2007.
Literatura uzupełniająca:	
1.	Kunachowicz Hanna, Przygoda Beata, Nadolna Irena, Iwanow Krystyna. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2005.
2.	Mitek Marta, Leszczyński Krzysztof. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
3.	Słowiński Mirosław. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2014.
22 Kryteria oceny *	
Laboratoria kończą się zaliczeniem z oceną.	
<u>Warunkiem zaliczenia zajęć jest:</u>	
- Przygotowanie przez studenta potraw specjalnego przeznaczenia 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). - Student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja). - Kolokwium cząstkowe w trakcie semestru.	
Ocenę końcową z zajęć stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.	

23 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 PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W06, K_W17, K_K03	C1 - C4	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1
EK02	K_W07, K_K03	C1 - C4	L01	1 - 4	F1 - F2, P1
EK03	K_W06, K_K03	C1 - C4	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1
EK04	K_U11, K_K03	C1 - C5	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1
EK05	K_U11, K_K03, K_K08, K_K10	C1 - C5	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1
EK06	K_U26, K_K03	C1 - C4	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1
EK07	K_K03, K_K08, K_K09, K_K10	C4 - C5	L01	1 - 4	F1 - F2, P1
EK08	K_K03, K_K08	C1 - C5	L01 - L15	1 - 4	F1 - F2, P1