



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019/2021														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Produkcja potraw								Grupa szczegółowych efektów kształcenia					
									Kod grupy		Nazwa grupy			
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Jednostka realizująca przedmiot	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Katedra Żywienia Człowieka													
Specjalność														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia X III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	II						Semestr studiów:	<input type="checkbox"/> zimowy X letni						
Typ przedmiotu	X obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														

Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				40									35	
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				40									35	
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) C1. Zapoznanie z zasadami doboru surowców zgodnie z wymaganiami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych C2. Przekazanie wiedzy z zakresu doboru metod obróbki kulinarnej do przygotowania potraw dietetycznych C3. Przekazanie wiedzy dotyczącej praktycznego wykonania zaplanowanych wcześniej potraw i posiłków dietetycznych oraz ocena ich wartości odżywczej i walorów sensorycznych C4. Uświadomienie Studentom jak ważna jest wiedza praktyczna przy planowaniu i wykonaniu potraw w określonych jednostkach chorobowych														
Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi				Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (formujące i podsumowujące)				Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol				
W 01	K_W18	Student opisuje zmiany wartości odżywczej zachodzące podczas obróbki wstępnej i termicznej surowców				Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń				CN				
	K_W18	Student objaśnia zmiany walorów sensorycznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej surowców				Odpowiedź ustna				CN				
	K_W18	Student objaśnia zasady produkcji potraw dietetycznych				Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń				CN				
	K_W19	Student opisuje zagrożenia zdrowotne wynikające ze stosowania złej jakości produktów spożywczych w produkcji potraw				Odpowiedź ustna lub pisemna				CN				

		dietetycznych		
	K_W19	Student objaśnia metody ograniczania zagrożeń zdrowotnych wynikających ze stosowania złej jakości produktów spożywczych w produkcji potraw dietetycznych	Odpowiedź ustna lub pisemna	CN
U 01	K_U14	Student potrafi wykonać potrawy wchodzące w skład określonych diet	Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	CN
	K_U14	Student potrafi zastosować zdobytą wiedzę teoretyczną do zaplanowania całodziennych racji pokarmowych w określonych dietach	Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń	CN
	K_U14	Student na podstawie wykonanych potraw w określonych dietach potrafi wskazać błędy w doborze metod obróbki kulinarnej	Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń	CN
	K_U15	Student na podstawie wykonanych potraw w określonych dietach potrafi wskazać błędy w doborze produktów spożywczych	Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń	CN
	K_U15	Student potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do oceny jakości produktów spożywczych wchodzących w skład określonych diet	Odpowiedź ustna	CN
	K_U15	Student potrafi identyfikować i analizować zjawiska wpływające na jakość i bezpieczeństwo potraw dietetycznych	Odpowiedź ustna lub pisemna	CN
	K_U16	Student potrafi zastosować zdobytą wiedzę do określenia zmian w wartości odżywczej surowców i potraw dietetycznych w zależności od warunków oraz rodzaju zastosowanej obróbki wstępnej i cieplnej	Odpowiedź ustna lub pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń	CN
K 01	K_K01	Student jest otwarty na nowe propozycje i rozwiązania innych specjalistów w zakresie opracowania i przygotowania potraw w określonych dietach	Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	CN
	K_K02	Student jest świadomy roli prawidłowej produkcji potraw dietetycznych oraz konieczności stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności z tego zakresu	Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	CN
	K_K02	Student współpracuje w grupie i aktywnie uczestniczy w przygotowaniu potraw w wybranych dietach.	Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	CN
<p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:</p> <p>Wiedza: 5 Umiejętności: 5 Kompetencje społeczne: 3</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			40	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)				
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			35	

Sumaryczne obciążenie pracy studenta	75
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	3
Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)	
Wykłady brak	
Seminaria brak	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie łatwo strawnej – 4 h 2. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – 4 h 3. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie ubogoenergetycznej – 4 h 4. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – 4 h 5. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – 4 h 6. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej cz.1. (potrawy mączne i desery) – 4 h 7. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w zespole złego wchłaniania – w chorobie trzewnej cz.2. (pieczywo i ciasta) – 4 h 8. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie łatwo strawnej bogatobiałkowej – 4 h 9. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w fenylketonurii – 4 h 10. Zaliczenie przedmiotu – 4 h 	
Inne brak	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, 2019 2. Czarniecka-Skubina (red). Technologia Gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW Warszawa, 2016 3. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, 2011 	

Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Podstawy - Metody – Zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków, 2009	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
brak	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
Przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu Student powinien uzyskać zaliczenie z przedmiotu Jakość/ bezpieczeństwo żywności	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach	
<i>Warunki zaliczenia ćwiczeń:</i>	
- obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa	
- zaliczenie ćwiczeń może uzyskać Student, który uczestniczył w co najmniej 80% ćwiczeń (20% musi być usprawiedliwione zwolnieniem/zaświadczeniem lekarskim)	
- nieprzygotowanie do zajęć (strój ochronny, obuwie zmienne, nakrycie głowy, brak wiedzy dotyczącej realizowanego ćwiczenia) stwarza zagrożenie dla innych uczestników zajęć, co skutkuje brakiem możliwości jego wykonania (nieobecność niepodlegająca usprawiedliwieniu)	
- w trakcie trwania zajęć Student otrzymuje punkty za obecność, dyżury, sprawozdania, ułożenie jadłospisów dla wskazanych diet, odpowiedzi ustne/pisemne. Zaliczenie otrzyma Student, który oddał wszystkie sprawozdania oraz uzyskał minimum 60% sumy punktów możliwych do zdobycia w trakcie realizacji ćwiczeń.	
Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	<i>Warunki zaliczenia ćwiczeń:</i> - obecność na ćwiczeniach jest obowiązkowa - zaliczenie ćwiczeń może uzyskać Student, który uczestniczył w co najmniej 80% ćwiczeń (20% musi być usprawiedliwione zwolnieniem/zaświadczeniem lekarskim) - nieprzygotowanie do zajęć (strój ochronny, obuwie zmienne, nakrycie głowy, brak wiedzy dotyczącej realizowanego ćwiczenia) stwarza zagrożenie dla

	<p>innych uczestników zajęć, co skutkuje brakiem możliwości jego wykonania (nieobecność niepodlegająca usprawiedliwieniu)</p> <p>- w trakcie trwania zajęć Student otrzymuje punkty za obecność, dyżury, sprawozdania, ułożenie jadłospisów dla wskazanych diet, odpowiedzi ustne/pisemne. Zaliczenie otrzyma Student, który oddał wszystkie sprawozdania oraz uzyskał minimum 60% sumy punktów możliwych do zdobycia w trakcie realizacji ćwiczeń.</p>
--	---

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Katedra Żywienia Człowieka
Adres jednostki:	ul. Chełmońskiego 37 51-630 Wrocław
Numer telefonu:	71 320 7758
E-mail:	kzcz@upwr.edu.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	dr inż. Ewa Raczkowska
Numer telefonu:	71 320 7756
E-mail:	ewa.raczkowska@upwr.edu.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Ewa Raczkowska	dr inż.	Technologia żywności i żywienia	Adiunkt badawczo-dydaktyczny	bezpośrednie (kontaktowe)
Maciej Bienkiewicz	dr inż.	Technologia żywności i żywienia	Adiunkt badawczo-dydaktyczny	bezpośrednie (kontaktowe)
Jagoda Ambrozik-	dr inż.	Technologia	Asystent	bezpośrednie

Haba		żywności i żywienia	dydaktyczny	(kontaktowe)
Robert Gajda	dr inż.	Technologia żywności i żywienia	Asystent badawczo-dydaktyczny	bezpośrednie (kontaktowe)

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

08.XI.2020 r.

dr inż. Ewa Raczkowska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....