

KARTA PRZEDMIOTU

Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów: Dietetyka
Forma studiów: niestacjonarne
Stopień studiów: licencjackie
Rok akademicki: 2025/2026

Kultura stołu	
NAZWA PRZEDMIOTU	Kultura stołu
LICZBA PUNKTÓW ECTS	4
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
PROWADZĄCY	Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz
OSOBA ODPOWIEDZIALNA	Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz
LICZBA GODZIN	
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	10
CELE PRZEDMIOTU	
CEL 1	Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu estetycznego nakrywania do stołu, prawidłowego podawania potraw i napojów oraz zastosowania zasad savoir-vivre przy stole
CEL 2	Przygotowanie do pracy w sanatoriach i domach wczasowych, żłobkach, przedszkolach, stołówkach szkolnych i pracowniczych, zakładach żywienia zbiorowego oraz firmach cateringowych.
EFEKTY UCZENIA SIĘ	
MW1	Wiedza: Zna zasady higieny i bezpieczeństwa pracy, a jako dietetyk w szczególności współczesne systemy bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie obowiązujących przepisów dotyczących warunków produkcji/przygotowania żywności w zakładach przemysłu spożywczego/ żywienia zbiorowego (EUK6_W4).
MU1	Umiejętności: Zna i potrafi zastosować w praktyce zasady savoir-vivre przy stole oraz stylizowania potraw (EUK6_U12).
MU2	Umiejętności: Potrafi przygotować stół i zastawę do ekspedycji i estetycznego podania każdego posiłku/diety w domu i placówkach żywienia zbiorowego (EUK6_U6).

Kultura stołu	
MK1	Kompetencje społeczne: Jest gotów do efektywnego wypełniania powierzonych zadań, wykazując jednocześnie zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne. Jest odpowiedzialny/a za działania własne i właściwie organizuje pracę indywidualną oraz posiada umiejętność organizowania pracy w zespole przejmując odpowiedzialność za wszystkich członków zespołu (EUK6_KS6).
WYMAGANIA WSTĘPNE	
Brak	
TREŚCI PROGRAMOWE	SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 1	Kultura jedzenia w Polsce i na świecie. Sprzęt używany do podawania potraw i napojów. Zasady savoir-vivre przy stole – ćwiczenia. Karty menu.
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 2	Zastawa stołowa : porcelanowa, szklana, metalowa i z tworzyw sztucznych – zastosowanie. Nowoczesne trendy w gastronomii. Wykorzystanie bielizny stołowej do nakrywania stołów
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 3	Nakrywanie do stołu w różnych okolicznościach i zasady podawania różnych potraw i napojów w domu, szpitalu, stołówce, restauracji. Dekoracyjne składanie serwet.
METODY DYDAKTYCZNE	
M1	Prezentacje multimedialne
M2	Pogadanka
M3	Ćwiczenia praktyczne
M4	Praca w grupach
NAKŁAD PRACY STUDENTA	
GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM	10 godz.
GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO	90 godz., w tym: Zapoznanie się z literaturą – 25 Praca własna studenta- przygotowanie się do zajęć - 40 Przygotowanie projektów – 25
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU	100 godz.
REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA	
Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.	
METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW	

Kultura stołu	
W ZAKRESIE WIEDZY	Ocena wypowiedzi podczas prezentowania projektu – nakrycia stołu do wybranego menu.
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI	Obserwacja i ocena samodzielnej pracy pod kierunkiem nauczyciela, metoda projektu.
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH	Obserwacja i ocena Studenta podczas zajęć praktycznych jego aktywności, zaangażowania i współdziałania w grupie .
SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE	Ocena pracy na zajęciach: zastosowania zasad savoir-vivre, składania serwet oraz planowania zastawy do menu.
SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin)	I termin – Praca projektowa polegająca na samodzielnym zaplanowaniu i nakryciu stołu (bielizną i zastawą stołową) do wybranego menu II termin- pisemny - 4 otwarte pytania
KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ	
NA OCENĘ 3,0	5-6 pkt z pracy projektowej
NA OCENĘ 3,5	7 pkt z pracy projektowej
NA OCENĘ 4,0	8 pkt z pracy projektowej
NA OCENĘ 4,5	9 pkt z pracy projektowej
NA OCENĘ 5,0	10 pkt z pracy projektowej
NA OCENĘ 6,0	. 10 pkt z pracy projektowej, Praca wyróżniająca się efektem, starannością i czasochłonnością.
Poprawność merytoryczna max 2 pkt, Dokładność i estetyka wykonania max 4 pkt Właściwy dobór bielizny i zastawy stołowej max 2 pkt Nakład pracy (czasochłonność) max 2 pkt	
LITERATURA OBOWIĄZKOWA	
[1] Czarniecka-Skubina E. Obsługa konsumenta w gastronomii I cateringu. 2011. Wydawnictwo SGGW.	
LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA	
[1] Rojek T. Savoir-Vivre przy stole. Jak to się je. 2004.Książka i Wiedza.	