|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRZEDMIOTU****Wydział Nauk o Zdrowiu****Kierunek studiów: Dietetyka****Forma studiów: stacjonarne****Stopień studiów: licencjackie**Rok akademicki: 2024/2025 |

| Stylizacja potraw |
| --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Stylizacja potraw** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 4 |
| JĘZYK WYKŁADOWY | polski |
| PROWADZĄCY | Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Elżbieta Dudzińska-Kieblesz |
| **LICZBA GODZIN** |
| Zajęcia praktyczne | 20 |
| **CELE PRZEDMIOTU** |
| CEL 1 | Nabycie wiedzy w zakresie doboru surowców i produktów spożywczych przeznaczonych do wykańczania i ozdabiania potraw oraz umiejętności ich wykonania i estetycznego podania |
| CEL 2 | Przygotowanie do pracy w sanatoriach i domach wczasowych, żłobkach, przedszkolach, stołówkach szkolnych i pracowniczych, zakładach żywienia zbiorowego. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** |
| MW1 | Wiedza: student zna zasady organizacji różnych stanowisk pracy w aspekcie żywienia zbiorowego (EUK6\_W3 ). |
| MU1 | Umiejętności: student wykazuje znajomość różnych surowców (ich właściwości) oraz technik kulinarnych i potrafi zastosować je w praktyce w celu przygotowania dekoracji potraw. Zna i umie zastosować w praktyce zasady savoir-vivre przy stole oraz stylizowania potraw (EUK6\_U12 ). |
| MK1 | Kompetencje społeczne: student jest gotów do systematycznego uzupełniania wiedzy, bierze udział w kursach doskonalących (EUK6\_KS1). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** |
| Student zna podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem. Zna zasady BHP i HACCP. |
| TREŚCI PROGRAMOWE | **SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH** |
| ĆWICZENIE 1 | Asortyment narzędzi i akcesoriów do dekorowania potraw i ich zastosowanie. Produkty wykorzystywane do ozdabiania i sposoby ich przygotowania. |
| ĆWICZENIE 2 | Metody dekorowania potraw: garnirowanie i glazurowanie. Wykonanie sosów do ozdabiania potraw. |
| ĆWICZENIE 3 | Metody dekorowania potraw: carving. Wykonanie dekoracji z warzyw i owoców do ozdabiania potraw w różnych dietach. |
| ĆWICZENIE 4 | Wykorzystanie różnych technik dekorowania potraw w diecie podstawowej i łatwostrawnej oraz dla dzieci. Zastosowanie kwiatów do dekoracji potraw. |
| METODY DYDAKTYCZNE |
| M1 | Prezentacje multimedialne |
| M2 | Pogadanka |
| M3 | Zajęcia praktyczne |
| M4 | Metoda projektu |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA** |
| GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM | 20 godz. |
| GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO | 80 godz., w tym:Zapoznanie się z literaturą – 10 godz.Praca własna studenta- przygotowanie się do zajęć, przygotowanie materiałów do wykonania ćwiczeń – 30 godz.Przygotowanie pracy projektowej, – 40 godz. |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 100 godzin |
| **REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA** |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe. |
| **METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW** |
| **W ZAKRESIE WIEDZY** | Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 20 pytań. |
| **W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI** | Obserwacja i ocena wykonywanych zadań podczas zajęć praktycznych, ocena pracy projektowej. |
| **W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH** | Obserwacja studenta podczas pracy indywidualnej i w grupie, aktywność studenta na zajęciach. |
| **SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE** | Praca projektowa. |
| **SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE****(I i II termin)** | I termin – Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 20 pytańII termin – Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 20 pytań |
| **KRYTERIA EGZAMINU/ ZALICZENIA Z OCENĄ** |
| **NA OCENĘ 3,0** | 10-12 punktów w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi, zaangażowanie i ocena pracy projektowej na poziomie dostatecznym. |
| **NA OCENĘ 3,5** | 13-14 punktów w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi, zaangażowanie i ocena pracy projektowej na poziomie ponad dostatecznym. |
| **NA OCENĘ 4,0** | 15-16 punktów w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi, zaangażowanie i ocena pracy projektowej na poziomie dobrym. |
| **NA OCENĘ 4,5** | 17-18 punktów w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi, zaangażowanie i ocena pracy projektowej na poziomie ponad dobrym. |
| **NA OCENĘ 5,0** | 19-20 punktów w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi, zaangażowanie i ocena pracy projektowej na poziomie bardzo dobrym. |
| **LITERATURA OBOWIĄZKOWA** |
| [1]   Ciborowska H. Ciborowski A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa 2022 PZWL. |
| **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA** |
| [1] J. Góźdź: Dekorowanie potraw.  Warszawa 2012. Świat Książki.[2] M. Rybacki, D. Ślusarczyk: Akademia catvingu, fantazje z warzyw i owoców. Konstancin Jeziorna 2007.[3] R. Biller: Ozdabianie potraw. Warszawa, Delta W-Z Falken GmbH. |