

KARTA PRZEDMIOTU

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

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	10
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: 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 posiada umiejętność pracy w zespole wykazując zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne (EUK6_KS6).
MK2	Kompetencje społeczne: Jest gotów do systematycznego uzupełniania wiedzy, bierze udział w kursach doskonalących (EUK6_KS1).
WYMAGANIA WSTĘPNE	

Stylizacja potraw	
Student zna podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem. Zna zasady BHP i HACCP	
TREŚCI PROGRAMOWE	SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 1	Asortyment narzędzi i akcesoriów do dekorowania potraw i ich zastosowanie. Produkty wykorzystywane do ozdabiania i sposoby ich przygotowania.
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 2	Metody dekorowania potraw: garnirowanie carving i glazurowanie. Wykonanie sosów do ozdabiania potraw
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 3	Wykorzystanie różnych technik dekorowania potraw w diecie podstawowej i łatwostrawnej oraz dla dzieci. Stylizacja stołu, poznanie zasad nakrywania i podawania do stołu. Zastosowanie kwiatów do dekoracji stołów i do dekoracji potraw.
METODY DYDAKTYCZNE	
M1	Prezentacje multimedialne
M2	Pogadanka
M3	Zajęcia praktyczne
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	
W ZAKRESIE WIEDZY	Uzasadnienie wyboru produktów, narzędzi oraz metod pracy. Ocena wypowiedzi podczas prezentowania projektów.
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI	Obserwacja i ocena samodzielnej pracy pod kierunkiem nauczyciela, metoda projektu.
W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH	Obserwacja i ocena Studenta podczas zajęć: jego aktywności, zaangażowania i współdziałania w grupie .

Stylizacja potraw	
SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE	Ocena przygotowywanych przez Studentów dekoracji potraw na każdyh zajęciach
SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE (I i II termin)	I termin – Praca projektowa polegająca na samodzielnym zaplanowaniu i wykonaniu dekoracji wybranej potrawy 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 techniki pracy i surowca max 2 pkt Nakład pracy (czasochłonność) max 2 pkt	
LITERATURA OBOWIĄZKOWA	
[1] R.Biller: Ozdabianie potraw. Warszawa, Delta W-Z Falken GmbH.	
LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA	
[1] J. Gózdź: Dekorowanie potraw. Warszawa 2012. Świat Książki. [2] M. Rybacki, D. Ślusarczyk: Akademia catvingu, fantazje z warzyw i owoców. Konstancin Jeziorna 2007 Elwa. [3] M. Mazik, Ziola w kuchni. Bielsko-Biała 2012 Dragon.	