



Produkcja potraw w dietach leczniczych Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2024/25	
Kierunek studiów Dietetyka kliniczna	Rok realizacji 2024/25	
Poziom kształcenia drugiego stopnia	Języki wykładowe polski	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów ogólnoakademicki	Obligatoryjność fakultatywny	
Dyscypliny Nauki o zdrowiu	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kod USOS LE.DK.2S.1f2396		
Koordynator przedmiotu	Agata Skop-Lewandowska	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
Okres Semestr 1	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 10 ćwiczenia: 10	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniem doboru produktów spożywczych oraz metod obróbki kulinarnej zalecanych w wybranych dietach leczniczych.
C2	Praktyczne wykonanie wybranych potraw i posiłków z określeniem wpływu rodzaju i gatunku produktu spożywczego oraz metod obróbki kulinarnej na jakość, trwałość, smakowitość przyrządzonych potraw. Ocena organoleptyczna.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Zasady doboru odpowiednich gatunków ryb, owoców morza i tłuszczów oraz zalecanych metod kulinarnych w przygotowaniu potraw obowiązujących w żywieniu dietetycznym.	DK_KDR_W03	projekt
W2	Zasady doboru odpowiednich gatunków warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych oraz technologię przygotowania potraw w żywieniu dietetycznym.	DK_KDR_W03, DK_KDR_W04	projekt
W3	Zasady doboru odpowiednich produktów i przetworów mlecznych oraz roślinnych produktów mlekopodobnych, w tym metody obróbki kulinarnej wykorzystywanych w przygotowywaniu diet leczniczych.	DK_KDR_W03	projekt
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Ocenić jakość wybranych produktów spożywczych pod względem odżywczym, organoleptycznym i technologicznym w aspekcie przygotowania potraw zgodnych z wymogami diet leczniczych.	DK_KDR_U05	sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Pracy w grupie, samodzielnego rozwiązywania sytuacji problemowych, obserwacji i analizy efektów procesu działania, krytycznego myślenia i wyrażania opinii.	DK_KDR_K03	sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	10
sporządzenie sprawozdania	5
przygotowanie do ćwiczeń	10
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
przygotowanie projektu	10
konsultacje z prowadzącym zajęcia	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60

Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Ryby i owoce morza w żywieniu człowieka chorego. Podział, wartość odżywcza, metody utrwalania, metody obróbki technologicznej oraz potrawy z ryb i owoców morza. Tłuszcze kuchenne, piekarskie i cukiernicze.	W1	seminarium
2.	Warzywa i owoce jako niezbędna składowa posiłków i potraw wykorzystywanych w żywieniu osób chorych.	W2	seminarium
3.	Zastosowanie produktów mlecznych oraz roślinnych produktów mlekopodobnych w przygotowywaniu wybranych diet leczniczych.	W3	seminarium
4.	Ocena wpływu gatunku, metod utrwalania, metod obróbki technologicznej na jakość, trwałość, smakowitość ryb i owoców morza. Ocena organoleptyczna. Wykorzystanie tłuszczu w dietach leczniczych.	U1, K1	ćwiczenia
5.	Technologia przygotowania posiłków i potraw z owoców, warzyw oraz nasion roślin strączkowych. Ocena jakości, trwałości, smakowitości produktów. Ocena organoleptyczna.	U1, K1	ćwiczenia
6.	Ocena wpływu rodzaju, gatunku oraz metody utrwalenia mleka i produktów mlecznych oraz mlekopodobnych produktów roślinnych na jakość, trwałość i smakowitość przygotowywanych potraw. Dobór metod obróbki technologicznej produktów mleczarskich w przygotowywaniu diet leczniczych. Ocena organoleptyczna.	U1, K1	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Ćwiczenia, Ćwiczenia laboratoryjne, Dyskusja, Film dydaktyczny, Metoda projektów, Praca w grupie, Seminarium, Wykład z prezentacją multimedialną

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	projekt	Warunkiem zaliczenia seminarium jest przygotowanie i przedstawienie prezentacji na wskazany temat.
ćwiczenia	sprawozdanie z wykonania zadania, obserwacja pracy uczestnika	Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest przygotowanie i oddanie poprawnie wykonanego sprawozdania z każdego zajęcia realizowanego w laboratorium kuchennym.

Dodatkowy opis

Ocena z przedmiotu jest średnią z ocen cząstkowych otrzymanych z poszczególnych sprawozdań oraz prezentacji. Kryteria zaliczenia sprawozdania student poznaje na pierwszych zajęciach. Na ocenę bdb student musi uzyskać 95-100% realizacji kryteriów. Aby uzyskać zaliczenie wymagane jest minimum 50% realizacji kryteriów.

Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej.

Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Uzyskane efekty kształcenia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii żywności i potraw.

Literatura

Obowiązkowa

1. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego Tom 2, Gawęcki J., Grzymisławski M. (red.), Wyd. Naukowe PWN Warszawa, 2023.
2. Czarniecka - Skubina E. (red.): Technologia gastronomiczna Wyd. SGGW, Warszawa 2016

Dodatkowa

1. Marek Zina (red.): Technologia żywności i żywienia .Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2014

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DK_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych
DK_KDR_U05	Absolwent potrafi analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój, zdrowie oraz efekty leczenia człowieka
DK_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie rolę żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych, genetycznych oraz chorób rzadkich
DK_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie zasady konstruowania wyspecjalizowanych i spersonalizowanych wytycznych oraz zaleceń dla poszczególnych grup pacjentów, z uwzględnieniem ich jednostek chorobowych