



Sylabus na rok akademicki:2021/2022													
Cykl kształcenia: 2020/2022													
Opis przedmiotu kształcenia													
Nazwa przedmiotu	Produkcja potraw Dish production								Grupa szczegółowych efektów uczenia się				
									Grupa zajęć (kod grupy)	Nazwa grupy			
Wydział	Farmaceutyczny												
Kierunek studiów	Dietetyka												
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> I stopnia <input checked="" type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe												
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												
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski												
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)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie kierowane (SK)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie ¹													
Kształcenie zdalne ²													
Semestr letni:													

¹ Kształcenie prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

² Kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie								40					
Kształcenie zdalne													
Razem w roku:													
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie								40					
Kształcenie zdalne													
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z zasadami doboru surowców zgodnie z wymaganiami obowiązującymi w wybranych dietach i jednostkach chorobowych 2. Nabycie wiedzy z zakresu doboru metod obróbki kulinarnej do przygotowania potraw dietetycznych 3. Nabycie wiedzy dotyczącej praktycznego wykonania zaplanowanych wcześniej potraw i posiłków dietetycznych oraz ocena ich wartości odżywczej i walorów sensorycznych 4. Kształtowanie umiejętności praktycznych przy planowaniu i wykonaniu potraw w określonych jednostkach chorobowych 													
Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:													
Numer szczegółowego efektu uczenia się	Student, który zaliczy przedmiot wie/umie/potrafi							Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbol				
K_W06	Zna podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie.							Odpowiedź ustna lub pisemna, obserwacja pracy w grupie	PP				
K_W18	Zna zasady dobrej praktyki produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej												
K_W19	Zna system zagrożeń i krytycznych punktów kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności												
K_W14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet							Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	PP				
K_U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności												
K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.												
K_U23	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej												
								Odpowiedź ustna lub					

K_U24	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	pisemna, sprawozdanie z przebiegu ćwiczeń	
K_K01	Posiada umiejętność ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty	Obserwacja pracy indywidualnej oraz pracy w grupie	PP

* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe-niekluczne; CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; PP - zajęcia praktyczne przy pacjencie; LE - lektoraty; WF - zajęcia wychowania fizycznego; PZ - praktyki zawodowe; SK - samokształcenie kierowane, EL - E-learning.

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta
1. Godziny w kontakcie bezpośrednim:	40
2. Godziny w kształceniu zdalnym:	-
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:	35
4. Godziny samokształcenia kierowanego:	-
Sumaryczny nakład pracy studenta:	75
Punkty ECTS za przedmiot:	3

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

1. Zasady BHP i PPOż. Zasady zaliczenia ćwiczeń. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie z ograniczeniem podaży węglowodanów (cukrzyca, insulinooporność) – 5 h
2. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie małego dziecka do 3 lat – 5 h
3. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w ketogennej diecie leczniczej – 5 h
4. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie eliminującej gluten, jaja oraz mleko -5h
5. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie ograniczającej podaż amin biogennych – 5 h
6. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie wegańskiej – przygotowanie roślinnych alternatyw dla produktów mięsnych – 5 h
7. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w diecie sportowca. Posiłki okołotreningowe. Próg leucynowy. Alternatywne przekąski dla sportowca.– 5 h

8. Dobór produktów, metod obróbki kulinarnej, przygotowanie potraw i posiłków oraz ich ocena organoleptyczna w fenylketonurii – 5 h

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Czarniecka-Skubina (red). Technologia Gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW Warszawa, 2016
2. 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

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do 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 przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego 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

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę ³
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)³
zaliczenie	Zaliczenie wszystkich ćwiczeń objętych programem przedmiotu Przygotowanie do zajęć – strój ochronny, obuwie zmienne Przygotowanie merytoryczne w zakresie realizowanego na ćwiczeniach tematu Poprawne przygotowanie potraw zaplanowanych w ramach realizowanych ćwiczeń Zaliczenie sprawozdań z realizowanych ćwiczeń

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

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki
Adres jednostki:	Ul. Parkowa 34
Numer telefonu:	717843531
E-mail:	wp-11@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot:	Mgr Anna Przeliorz-Pyszczek
Numer telefonu:	717843531
E-mail:	anna.przeliorz-pyszczek@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:

Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Anna Przeliorz-Pyszczek	mgr	Nauk o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	PP

Data opracowania sylabusu

21.07.2021

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

.....Anna Przeliorz-Pyszczek.....

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

Prowadzącej/yh zajęcia
 Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
 Wydział Nauk o Zdrowiu
 ZAKŁAD DIETETYKI
Dorota Różańska
 dr Dorota Różańska

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny
 im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
 WYDZIAŁ FARMACEUTYCZNY
 DZIEKAN
Marcin Maczyński
 dr hab. Marcin Maczyński, profesor uczelni
 (4)

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.