

Nazwa przedmiotu/modułu:		Pracownia żywienia i dietetyki			
Nazwa angielska:		Laboratory of Nutrition and Dietetics			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Magdalena Otto			
Status przedmiotu		obowiązkowy			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	-	-	60	60	3
3	-	-	60	60	3
4	-	-	60	60	3
Razem	-	-	-	180	9
II Cel przedmiotu:					
<p>C1 –Wyposażenie studentów w umiejętność organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, znajomość przepisów bhp, regulaminu pracowni oraz stosowania systemu HACCP, GMP, GHP w procesie produkcyjnym potraw. Wyposażenie studentów w umiejętność oceny jakości surowców i półproduktów oraz obsługi urządzeń będących na wyposażeniu pracowni.</p> <p>C2 - Wyposażenie studentów w umiejętność zastosowania receptur sporządzania potraw i napojów podczas produkcji gastronomicznej.</p> <p>C3 - Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów, sprzętu, planowania procesu produkcyjnego oraz wykonywania potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych dla osób zdrowych.</p> <p>C4 - Wyposażenie studentów w umiejętność zorganizowania stanowiska pracy zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz w umiejętność pracy w grupie.</p> <p>C5 - Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów i potraw w poszczególnych dietach, planowania, oceniania i wykonywania jadłospisów stosowanych w żywieniu dzieci, ludzi zdrowych i chorych.</p> <p>C6 – Wyposażenie studentów w umiejętność samodzielnego układania jadłospisu, receptur potraw a następnie ich wykonanie w pracowni gastronomicznej</p> <p>C7 – Wyposażenie studentów w podstawową wiedze dotyczącą składu produktów spożywczych oraz umiejętność czytania składu z etykiety produktu</p>					
III Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość zagadnień z zakresu organizacji pracy na stanowisku dietetyka.					
IV Oczekiwane efekty uczenia się:					
Laboratoria					
EU1 - Student posiada wiedzę z zakresu organizacji i układu funkcjonalnego pracowni żywienia i dietetyki, a w szczególności organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, przepisów bhp, regulaminu pracowni. Zna założenia systemu HACCP, GMP, GHP. Posiada wiadomości dotyczące magazynowania i oceny jakości surowców i półproduktów, obsługi urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych.					
EU 2 - Student posiada wiedzę z zakresu obróbki wstępnej i cieplnej warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Zna zasadę działania i umie obsłużyć maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej, rozdrabniania oraz obróbki cieplnej. Umie					

posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i sporządzać surówki. Zna organizację pracy w kuchni gorącej, potrafi sporządzać wybrane potrawy z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów, dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 3 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw z jaj, mleka i jego przetworów. Zna zasady i potrafi przeprowadzić odkażanie i ocenę świeżości jaj, umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi sporządzić wybrane potrawy z jaj oraz potrawy i napoje z mleka. Umie dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 4 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw z mąki i kasz. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi sporządzić wybrane potrawy z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu oraz potrawy z zastosowaniem makaronów fabrycznych. Umie dokonać obróbki wstępnej i ciepłej kasz oraz sporządzić wybrane potrawy z kasz. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 5 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji zup i sosów gorących. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi dobrać składniki na wywary, sporządzić wywary jarskie, mięsne, grzybowe i owocowe. Umie wykonać wybrane zupy: czyste, podprawiane, kremy, owocowe, mleczne oraz zagęszczać zupy różnymi sposobami. Potrafi sporządzać wybrane sosy gorące. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 6 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji ciasta: kruchego i półkruchego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego, parzonego i drożdżowego, francuskiego mrożonego. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Potrafi dobrać surowce do poszczególnych rodzajów ciast, sporządzić dane ciasto i je upiec oraz wykończyć. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 7 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw gorących z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i podrobów. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment wyrobów z mięsa i drobiu gotowanego, smażonego, pieczonego i duszonego, potrafi dokonać obróbki wstępnej elementów kulinarnych z mięsa i drobiu. Posiada umiejętność sporządzania wybranych potraw z mięsa, drobiu i półproduktów mięsnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Potrafi dokonać obróbki wstępnej podrobów, sporządzić wybrane potrawy z podrobów. Umie dobrać składniki na mięsną masę mieloną, sporządzić masę i wykonać konkretny produkt. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 8 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji potraw gorących z ryb. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment wyrobów z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. Potrafi dokonać oceny świeżości ryb, obróbki wstępnej ryb świeżych i mrożonych, sporządzić wybrane potrawy z ryb i mrożonych półproduktów rybnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Potrafi dokonać doboru składników na rybną masę mieloną, sporządzić masę i wybrane potrawy. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 9 - Student posiada wiedzę z zakresu produkcji zakąsek i zimnych sosów. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i półproduktów, przygotować stanowisko pracy, dobrać i obsłużyć urządzenia i narzędzia. Zna podstawowy asortyment zakąsek z: jaj, ryb i śledzi, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu. Umie sporządzać sałatki, pasty i nadzienia, tartinki, kanapki i koreczki oraz wybrane zimne sosy i zakąski. Wykonuje galarety rybne, mięsne i drobiowe. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 10 - Student posiada wiedzę z zakresu sporządzania potraw dietetycznych. Zna rodzaje diet oraz organizację produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego. Potrafi dokonać doboru produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Potrafi określić wartość energetyczną i odżywczą produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Umie posługiwać się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi, dokonać oceny zaplanowanych jadłospisów oraz sporządzić wybrane potrawy. Umie dokonać oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. Zna zasady systemu HACCP, GMP, GHP i potrafi stosować je w swojej pracy. Zna przepisy bhp i ich przestrzega. Potrafi przeprowadzić prace porządkowe w miejscu pracy.

EU 11 - Student potrafi przeanalizować skład produktu oraz odczytać wszystkie niezbędne informacje znajdujące się na etykiecie

produktu.		
V Treści programowe:		
Forma zajęć: Laboratoria		Liczba godzin
SEMESTR 2		
Lab.1	Organizacja i układ funkcjonalny pracowni żywienia i dietetyki – organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach, pomieszczenia, przepisy bhp, regulamin pracowni. Założenia systemu HACCP, GMP, GHP.	3
Lab.2	Magazynowanie i ocena jakości surowców i półproduktów, obsługa urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych. Zastosowanie założeń systemu HACCP, GMP, GHP.	3
Lab.3	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Produkcja surówek. Maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej i rozdrabniania, dobór składników na surówki, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców, sporządzanie surówek. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Prace porządkowe.	10
Lab.4	Obróbka cieplna warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. Maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki cieplnej – obsługa, dobór, konserwacja. Organizacja pracy w kuchni gorącej, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów. Sporządzanie wybranych potraw z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów, ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	16
Lab.5	Produkcja potraw z jaj, mleka i jego przetworów. Odkazanie i ocena świeżości jaj, posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Sporządzanie wybranych potraw z jaj, potraw i napojów z mleka. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Lab.6	Produkcja potraw z mąki i kasz. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Sporządzanie wybranych potraw z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu oraz potraw z zastosowaniem makaronów fabrycznych. Obróbka wstępna i cieplna kasz. Sporządzanie wybranych potraw z kasz. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.7	Produkcja zup i sosów gorących. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór składników na wywary, sporządzanie wywarów jarskich, mięsnych, grzybowych i owocowych. Sporządzanie wybranych zup: czystych, podprawianych, kremów, owocowych, mlecznych. Zagęszczanie zup różnymi sposobami. Sporządzanie wybranych sosów gorących. Ocena organoleptyczna i pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Suma godzin		60
SEMESTR 3		
Lab.8	Produkcja wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór surowców do produkcji, ręczne sporządzanie ciasta kruchego i półkruchego. Ocena organoleptyczna. Pieczenie wybranych produktów z ciasta kruchego i półkruchego. Ocena organoleptyczna. Sporządzanie lukru, pomady, glazury i wykańczanie produktów. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.9	Produkcja wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Dobór surowców do produkcji, sporządzanie i pieczenie wybranego ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Sporządzanie wybranych kremów i mas, wykańczanie ciasta. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.10	Produkcja wyrobów z ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego . Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Asortyment wyrobów kulinarnych i ciastkarskich z ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego. Dobór surowców do produkcji, sporządzanie i pieczenie wybranego ciasta parzonego i drożdżowego i francuskiego mrożonego . Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy	8

	bhp i prace porządkowe.	
Lab.11	Produkcja potraw gorących z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z mięsa gotowanego, smażonego, pieczonego i duszonego. Obróbka wstępna elementów kulinarnych z mięsa. Sporządzanie wybranych potraw z mięsa i półproduktów mięsnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Obróbka wstępna podrobów, sporządzanie wybranych potraw z podrobów. Dobór składników na mięsną masę mieloną, sporządzenie masy oraz wybranych potraw. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	18
Lab.12	Produkcja potraw gorących z drobiu. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z drobiu gotowanego, smażonego, pieczonego. Obróbka wstępna drobiu, sporządzanie wybranych potraw i półproduktów drobiowych gotowanych, smażonych, duszonych pieczonych soule i nadziewanych. Dobór składników, sporządzenie masy i wybranych potraw z drobiowej masy mielonej. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	18
Lab.13	Produkcja potraw gorących z ryb. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment wyrobów z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. Ocena świeżości ryb, obróbka wstępna ryb świeżych i mrożonych, sporządzanie wybranych potraw z ryb i mrożonych półproduktów rybnych: gotowanych, smażonych, pieczonych i duszonych. Dobór składników na rybną masę mieloną, sporządzenie masy i wybranych potraw. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.14	Produkcja zakąsek i zimnych sosów. Posługiwanie się recepturami gastronomicznymi, obliczanie ilości surowców i półproduktów, przygotowanie stanowiska pracy, dobór urządzeń i narzędzi. Podstawowy asortyment zakąsek z: jaj, ryb i śledzi, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu. Sałatki, pasty i nadzienia, tartinki i kanapki, koreczki. Sporządzanie wybranych zimnych sosów i zakąsek. Sporządzanie galaret rybnych, mięsnych i drobiowych. Ocena organoleptyczna. Pobranie próbek potraw. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Suma godzin		60
SEMESTR 4		
Lab.15	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta lekkostrawna. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.16	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta bogato-białkowa. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	4
Lab.17	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta łatwostrawna. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12

Lab.18	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Dieta ubogo-energetyczna. Dieta bogato-reszkowa. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	8
Lab.19	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Diety niekonwencjonalne . Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.20	Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Diety bezglutenowe, cukrzycowe i inne. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków. Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych. Ocena zaplanowanych jadłospisów. Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.. Zasady systemu HACCP, GMP, GHP. Przepisy bhp i prace porządkowe.	12
Lab.21	Zapoznavanie się z etykietami produktów spożywczych. Sposób czytania informacji na etykiecie produktu spożywczego.	8
Suma godzin		60
Razem godzin		180
VI Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych, foliogramy,	
2	Program komputerowy DIETETYK	
3	Tablica, receptury gastronomiczne, wzorcowa dokumentacja HACCP	
VII Metody dydaktyczne:		
1	Podsumowujące (test wielokrotnego wyboru ; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)	
2.	Dyskusja dydaktyczna	
3.	Pokaz, omówienie	
4.	Ćwiczenia praktyczne	
VIII Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1.	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
F1.	Zaliczenie każdego ćwiczenia	
F2.	Wejściówki na ćwiczeniach	
F3.	Obserwacja pracy na laboratoriach	
F4.	Ocena sprawozdań i indywidualne odpowiedzi w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych.	
F5	Dyskusja w czasie ćwiczeń	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		180

Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)	10
Przygotowanie się do zajęć	10
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10
SUMA	210
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	9

X Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca

1. Konarzewska M.. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1 i 2 WSiP 2014
2. Dłużewska E, Leszczyński K.:.. Ogólna technologia żywności. SGGW 2013

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN 2008
2. Kunachowicz H.:.. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw . Wyd. PZWL 2016
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2012
4. Ciborowska H., Rudnicka A. : Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL W-wa 2017
5. Ziemiański S.: Normy żywienia człowieka – fizjologiczne podstawy. PZWL W-wa 2005

XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_09, K_U_10, K_U_16 K_K_01, K_K_04	C1	Lab.1, Lab.2	1, 2	1,2,3	F1,F2,F4,F5
EU 2	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.3, Lab.4	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3,F4,F5
EU 3	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01,	C1,C2,C3, C4	Lab.5	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3,F4,F5

	K_K_04, K_K_07					
EU 4	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.6	1, 2	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 5	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.7	1	1,2,3,4	P1, F1,F2,F3,F4,F5
EU 6	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.8, Lab.9, Lab.10,	1,2	1,2,3,4	F1 F1,F2,F3F4,F5
EU 7	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4	Lab.11 , Lab.12	1	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 8	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01,	C1,C2,C3, C4, C6	Lab.13	1,2,3	1,2,3,4	P1,F1,F2,F3,F4,F

	K_K_04, K_K_07					
EU 9	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4,C5, C6	Lab.14	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU 10	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_U_10, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C1,C2,C3, C4,C5, C6	Lab.15,16,17,18,18,20	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5
EU11	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_02, K_U_07, K_U_08, K_U_09, K_K_01, K_K_04, K_K_07	C7	Lab.21	1,2,3	1,2,3,4	P1 F1,F2,F3F4,F5

XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem na ocenę.

Warunkiem zaliczenia jest:

- przestrzeganie regulaminu zajęć
- obowiązkowa 100% obecność na zajęciach
- pozytywne oceny z testów /sprawdzianów ustnych, pisemnych z tematyki laboratoriów sprawdzające przygotowanie do zajęć
- terminowość oddawania sprawozdań

Sprawozdania z wykonanych ćwiczeń – laboratoria

1. Strona tytułowa (imię, nazwisko ,data ćwiczenia ,grupa, rok studiów, temat ćwiczenia, numer ćwiczenia, tabelka na punkty ze sprawozdania)
2. Receptura (wykaz surowców wraz z gramatura dokładną)
3. Sposób wykonania ćwiczenia
4. Tabelka z obliczeniami :wartości kalorycznej białek, cukrów, tłuszczów- dla poszczególnych składników z receptury)
5. Wzory według, których prowadzi się obliczenia wyznaczonych wielkości
6. Wynik końcowy- wartość kaloryczna potrawy całej , porcji - wielkość porcji
7. Dyskusja wyniku, wnioski

Kryteria oceniania sprawozdań	Punktacja (pkt)
Strona tytułowa	0-1
Receptura	0-1-2
Sposób wykonania ćwiczenia	0-1-2-3-4

Tabelka z obliczeniami	0-1-2-3-4
Wzory	0-1
Wyniki końcowe	0-1-2
Dyskusja wyniku, wnioski	0-1-2-3-4
Estetyka pracy	0-1-2
Terminowość rozliczenia ze sprawozdań	0-1-2 (2pkt – praca oddana na następną zajęcia – tydzień później 1pkt – praca oddana dwa tygodnie po zajęciach 0pkt – praca oddana po terminie dwa tygodnie)

Skala ocen ze sprawozdania :

bdb - 20-18 pkt.

db + - 17 - 15 pkt.

db - 14-12

dst + - 11 - 10 pkt.

dst – 9-7pkt

Skala ocen z testów zamkniętych

51-60% dostateczny

61-74 % dostateczny +

75-85% dobry

86-90 % dobry +

91-100% bardzo dobry

Skala ocen ze sprawdzianów opisowych

51-60% dostateczny

61-74 % dostateczny +

75-85% dobry

86-90 % dobry +

91-100% bardzo dobry

ZALICZENIE KOŃCOWE

Obecność na wszystkich ćwiczeniach, pozytywne zaliczenie testów na wejściu oraz testu końcowego. Terminowe oddawanie sprawozdań.

Ocena ndst (2,0) – nieusprawiedliwiona nieobecność na zajęciach, uzyskanie mniej niż 50% punktów na teście zaliczeniowym.

Ocena dst (3,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 51% do 60% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena plus dst (3,5) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 61% do 70% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena db (4,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 71% do 80% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena plus db (4,5) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 81% do 90% punktów na teście zaliczeniowym

Ocena bdb (5,0) brak nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach, uzyskanie od 91% do 100% punktów na teście zaliczeniowym

XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych nr 2 w Jeleniej Górze „Handlówka” zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Zajęcia dotyczące opracowywania jadłospisu, obliczeń wartości energetycznej i odżywczej odbywają się w pracowni komputerowej w budynku nr.3 Wydziału NMiT.
3. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
4. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT