

**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO  
IM. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim**

**Kierunek: Dietetyka**

**KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu: **PRODUKCJA POTRAW I POSILKÓW WEGETARIAŃ-  
SKICH W PROFILAKTYCE I LECZENIU CHORÓB**

Kod przedmiotu: **ZWKF\_DT\_1\_o\_F.1\_s**

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot/moduł: **Zakład Dietetyki**

Osoba odpowiedzialna za kartę – koordynator przedmiotu:

**dr Małgorzata Mizgier**

Osoby prowadzące przedmiot:

1. dr Małgorzata Mizgier

Data opracowania: **30.09.2022 r.**

## 1. Podstawowe informacje

Forma studiów	studia stacjonarne			
Stopień studiów	studia pierwszego stopnia			
Profil	praktyczny			
Specjalność	dietoprofilaktyka i dietoterapia			
Rok studiów / semestr	rok 3, semestr 5			
Status przedmiotu	obowiązkowy w ramach specjalności			
Język przedmiotu	polski			
Forma zajęć	wykład	ćwiczenia	seminaria	inne
Wymiar zajęć		20		
Liczba punktów ECTS	2			

## 2. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie się z formami wegetarianizmu.
C2	Nabywanie umiejętności układania prawidłowo zbilansowanych jadłospisów wegetariańskich.
C3	Nabywanie umiejętności przygotowywania potraw wegetariańskich.

## 3. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:

– brak.

## 4. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych:

Symbol	Efekty uczenia się dla przedmiotu Po zrealizowaniu przedmiotu student:	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6)
EK1	potrafi zaplanować i ułożyć zbilansowany jadłospis wegetariański	K_U09 K_U10	P6S_UW
EK2	potrafi przygotować potrawę wegetariańską	K_U08	P6S_UW

## 5. Treści programowe

ĆWICZENIA		
Lp.	Tematyka zajęć Opis szczegółowych bloków tematycznych	Liczba godzin
ĆW1	Układanie jadłospisów wegańskich przy pomocy programu komputerowego.	4
ĆW2	Układanie jadłospisów laktoowegetariańskich przy pomocy programu komputerowego.	4
ĆW3	Układanie jadłospisów laktowegetariańskich przy pomocy programu komputerowego.	4
ĆW4	Układanie jadłospisów owowegetariańskich przy pomocy programu komputerowego.	4

ĆW5	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw na podstawie receptur przy pomocy programu komputerowego. Praktyczne przygotowanie potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce chorób.	4
<b>Razem</b>		<b>20</b>

## 6. Metody dydaktyczne

M1	Pokaz i omówienie.
M2	Ćwiczenia praktyczne.

## 7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	20
<b>Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie do zajęć	10
Sporządzenie tygodniowych jadłospisów	15
Przygotowanie receptury gastronomicznej	5
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta</b>	<b>50</b>
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2

## 8. Metody oceny

### a. Ocena formująca

F1	Praktyczny udział we wszystkich ćwiczeniach.
----	--

### b. Ocena podsumowująca

P1	Sporządzenie tygodniowych jadłospisów.
P2	Przygotowanie potrawy wegetariańskiej.

### c. Warunki zaliczenia przedmiotu

- obecność na ćwiczeniach zgodnie z regulaminem studiów,
- wykonanie ćwiczeń praktycznych.

## 9. Kryteria oceny

Efekt uczenia się EK1	
na ocenę 2	Nieprzygotowanie lub nieprawidłowe przygotowanie jadłospisu wegetariańskiego.
na ocenę 3	Student potrafi zaplanować i ułożyć dostatecznie zbilansowany jadłospis wegetariański z uwzględnieniem wartości energetycznej.
na ocenę 4	Student potrafi zaplanować i ułożyć dobrze zbilansowany tygodniowy jadłospis wegetariański na podstawie wiedzy teoretycznej i praktycznej z uwzględnieniem wieku, płci, masy ciała, stanu zdrowia

na ocenę 5	Student potrafi ułożyć plan dietetyczny, bardzo dobrze zbilansowany tygodniowy jadłospis wegetariański oraz przygotować zalecenia dietetyczne dla pacjenta, z uwzględnieniem wieku, płci, masy ciała, stanu zdrowia.
<b>Efekt uczenia się EK2</b>	
na ocenę 2	Student nie potrafi przygotować prostej potrawy wegetariańskiej.
na ocenę 3	Student potrafi przygotować wybraną potrawę wegetariańską; zachowuje czystość na stanowisku pracy.
na ocenę 4	Student potrafi przygotować wybraną potrawę wegetariańską; dba o właściwy dobór i jakość użytych produktów; zachowuje czystość na stanowisku pracy.
na ocenę 5	Student potrafi przygotować pełnowartościowe danie wegetariańskie, dba o właściwy dobór i jakość użytych produktów, posiada umiejętności prawidłowej ich obróbki z zachowaniem najlepszych wartości odżywczych; wykazuje się kreatywnością w przygotowaniu dania; zachowuje czystość na stanowisku pracy.

## 10. Macierz realizacji przedmiotu

Efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu studiów	Cele przedmiotu	Treści programowe	Metody dydaktyczne	Sposoby oceny
EK1	K_U09, K_U10	C1, C2	ĆW1–ĆW5	M1, M2	F1, P1
EK2	K_U08	C3	ĆW5	M1, M2	P2

## 11. Wykaz piśmiennictwa

### a. Piśmiennictwo podstawowe

1.	Gawęcki J. (red.), <i>Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
----	--

### b. Piśmiennictwo uzupełniające

1.	<a href="https://medlineplus.gov/vegetariandiet.html">https://medlineplus.gov/vegetariandiet.html</a>
----	---

## 12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....  
(miejscowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)