

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

Filia 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:

mgr Marta Molska

Osoby prowadzące przedmiot:

1. mgr Marta Molska

Data opracowania: **29.09.2023 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
Razem		20

6. Metody dydaktyczne

M1	Pokaz i omówienie.
M2	Ćwiczenia praktyczne.

7. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	20
Godziny bez udziału nauczyciela wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie do zajęć	10
Sporządzenie tygodniowych jadłospisów	15
Przygotowanie receptury gastronomicznej	5
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	50
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.
Efekt uczenia się EK2	
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.	https://medlineplus.gov/vegetariandiet.html
----	---

12. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

.....
(miejscowość, data)

(kierownik zakładu)

(dziekan wydziału)

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)