

## KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

|                                             |                                                                                        |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Jednostka prowadząca kierunek studiów    | Instytut Nauk Technicznych                                                             |
| 2. Nazwa kierunku studiów                   | Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa |
| 3. Forma prowadzenia studiów                | stacjonarne                                                                            |
| 4. Profil studiów                           | praktyczny                                                                             |
| 5. Poziom kształcenia                       | studia I stopnia                                                                       |
| 6. Nazwa przedmiotu                         | Podstawy dietetyki                                                                     |
| 7. Kod przedmiotu                           | CG-3                                                                                   |
| 8. Poziom/kategoria przedmiotu              | przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)                                         |
| 9. Status przedmiotu                        | Obowiązkowy/ fakultatywny                                                              |
| 10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów | Rok III semestr 5                                                                      |
| 11. Język wykładowy                         | polski                                                                                 |
| 12. Liczba punktów ECTS                     | 4                                                                                      |
| 13. Koordynator przedmiotu                  | prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska                                                    |
| 14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu | dr inż. Tomasz Cebulak, mgr inż. Kornelia Tomczyk                                      |

### 2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

| Wykład<br>W | Ćwiczenia<br>C | Konwersatorium<br>K | Laboratorium<br>L | Projekt<br>P | Seminarium<br>S | Praktyka<br>PZ |
|-------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------|-----------------|----------------|
| 20          | -              | -                   | 25                | -            | -               | -              |

### 3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Przekazanie wiedzy dotyczącej zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe różnych grup populacji oraz zasad planowania żywienia ludzi zdrowych i chorych na wybrane jednostki chorobowe.

C 2 - Nabycie umiejętności tworzenia jadłospisów w oparciu o stan odżywienia i zdrowia pacjenta, dostosowanych do najnowszych norm żywieniowych.

C 3 – Ukształtowanie odpowiedzialności za własne działania.

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

Przedmioty wprowadzające: Propedeutyka nauki o żywności, Podstawy żywienia człowieka, Technologia gastronomiczna, Rośliny lecznicze i przyprawowe

## 5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

| Lp.  | Opis efektów kształcenia dla przedmiotu                                                                                                                          | Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W_01 | posiada niezbędną wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności                                       | BPŻ_W01,<br>BPŻ_W02,<br>BPŻ_W10                                                                  |
| W_02 | zna zasady żywienia w wybranych jednostkach chorobowych                                                                                                          | BPŻ_W15                                                                                          |
| U_01 | potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych                                                                                                       | BPŻ_U10                                                                                          |
| U_02 | potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową                                                                                   | BPŻ_U05                                                                                          |
| U_03 | potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia | BPŻ_U08,<br>BPŻ_U09                                                                              |
| K_01 | ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                              | BPŻ_K03                                                                                          |

## 6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

### Wykład

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych                                                 | Liczba godzin |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| W1  | Składniki energetyczne i odżywcze spożywanej żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka                | 3             |
| W2  | Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie                                                             | 2             |
| W3  | Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.                                     | 3             |
| W4  | Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu pokarmowego.                             | 2             |
| W5  | Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu krwionośnego.                            | 2             |
| W6  | Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami nerek i pozostałych organów układu wydalniczego | 3             |
| W7  | Dietoterapia osób z chorobami nowotworowymi.                                                          | 2             |
| W8  | Postępowanie dietetyczne w przypadku osób o wysokiej aktywności fizycznej.                            | 3             |
|     | Razem                                                                                                 | 20            |

### Ćwiczenia laboratoryjne

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba godzin |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| L1  | Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5             |
| L2  | Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5             |
| L3  | Praktyczna realizacja zaleceń dietetycznych w przewlekłych schorzeniach układu pokarmowego (choroba wrzodowa i refluksowa, zespół jelita drażliwego, schorzenia wątroby) obejmująca: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro- i mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji. | 5             |

|    |                                                                                                                                |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| L4 | Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dną moczanową i przewlekłą chorobą nerek.                         | 2  |
| L5 | Praktyczna realizacja zaleceń żywieniowych dla osób z miażdżycą, anemią, niewydolnością naczyniową.                            | 3  |
| L6 | Praktyczne postępowanie dietetyczne dla osób będących w trakcie leczenia przeciw nowotworowego oraz w okresie remisji choroby. | 3  |
| L7 | Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.                                                   | 2  |
|    | Razem                                                                                                                          | 25 |

### 7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

| Symbol efektu kształcenia | Forma weryfikacji |                 |           |         |                      |              |      |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-----------|---------|----------------------|--------------|------|
|                           | Egzamin ustny     | Egzamin pisemny | Kolokwium | Projekt | Sprawdzian wejściowy | Sprawozdanie | Inne |
| W_01                      |                   | X               | X         |         |                      |              |      |
| W_02                      |                   | X               | X         |         |                      |              |      |
| U_01                      |                   |                 |           | X       |                      | X            |      |
| U_02                      |                   |                 |           | X       |                      | X            |      |
| U_03                      |                   |                 |           | X       |                      | X            |      |
| K_01                      |                   |                 |           |         |                      |              | X    |

### 8. Narzędzia dydaktyczne

| Symbol | Rodzaj zajęć                       | Symbol | Rodzaj zajęć                                                                                |
|--------|------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| W1-W8  | wykład z prezentacją multimedialną | L1-L7  | zajęcia laboratoryjne i w oparciu o programy komputerowe służące do opracowania jadłospisów |

### 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

#### 9.1. Sposoby oceny

##### Ocena formująca

|    |                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|
| F1 | Egzamin pisemny z przedmiotu                                                 |
| F2 | Kolokwium nr 1                                                               |
| F3 | Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie                            |
| F4 | Projekt dietoterapii dla pacjenta ze schorzeniem wybranym przez prowadzącego |
| F5 | Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych                    |

##### Ocena podsumowująca

|    |                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)                                                                                           |
| P2 | Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F5) |

## 9.2. Kryteria oceny

| Symbol efektu kształcenia | Na ocenę 3                                                                                                                                                                                                                                                    | Na ocenę 3,5                                                                                                                                                                                                                                                  | Na ocenę 4                                                                                                                                                                                                                                                      | Na ocenę 4,5                                                                                                                                                                                                                                                    | Na ocenę 5                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W_01;<br>W_02             | Posiada niewielką wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności, w niewielkim stopniu zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych oraz w niewielkim stopniu potrafi z nich korzystać. | Posiada dobrą wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności, dobrze zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych oraz umiarkowanie potrafi z nich korzystać.                           | Posiada dobrą wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności, dobrze zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych oraz umiarkowanie potrafi z nich korzystać.                             | Posiada bardzo dobrą wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności, doskonale zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych oraz bardzo dobrze potrafi z nich korzystać.                  | Posiada bardzo dobrą wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności, doskonale zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych oraz bardzo dobrze potrafi z nich korzystać.                            |
| U_01;<br>U_02;<br>U_03    | Przeciętnie potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową, potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia. | Przeciętnie potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową, potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia. | Dobrze potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową, dobrze potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia. | Dobrze potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową, dobrze potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia. | Doskonale potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową, bardzo dobrze potrafi zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta oraz ocenić jej skuteczność w oparciu o znane metody i narzędzia. |
| K_01                      | ma niewielką świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                                                                                                                 | ma niewielką świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                                                                                                                 | ma dobrą świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                                                                                                                       | ma dobrą świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                                                                                                                       | ma bardzo dobrą świadomość odpowiedzialności za działanie własne                                                                                                                                                                                                          |

## 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Wykaz literatury podstawowej

1. Peckenpaugh N., wydanie I polskie: Gajewska D. (red.), Podstawy żywienia i dietoterapia, wyd. Elsevier Urban and Partner, 2015.
2. Chevallier L., 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, wyd. Elsevier Urban and Partner, 2015.
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., Dietoterapia, wyd. Wydawnictwo

Lekarskie PZWL, 2015.

### Wykaz literatury uzupełniającej

4. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
5. Wieczorek-Chełmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
- 6.

### 11. Macierz realizacji przedmiotu

| Symbol efektu kształcenia | Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu | Cele Przedmiotu | Treści programowe | Narzędzia dydaktyczne   | Sposoby oceny                    |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|----------------------------------|
| W_01                      | BPŻ_W01,<br>BPŻ_W02,<br>BPŻ_W10                           | C_01            | W_1-8             | wykład                  | egzamin pisemny                  |
| W_02                      | BPŻ_W15                                                   | C_01            | W_1-8             | wykład                  | egzamin pisemny                  |
| U_01                      | BPŻ_U10                                                   | C_02            | L_1-7             | ćwiczenia laboratoryjne | kolokwium, projekt, sprawozdanie |
| U_02                      | BPŻ_U05                                                   | C_02            | L_1-7             | ćwiczenia laboratoryjne | kolokwium, projekt, sprawozdanie |
| U_03                      | BPŻ_U08,<br>BPŻ_U09                                       | C_02            | L_1-7             | ćwiczenia laboratoryjne | kolokwium, projekt, sprawozdanie |
| K_01                      | BPŻ_K03                                                   | C_03            | L_1-7             | ćwiczenia laboratoryjne | obserwacja                       |

### 12. Obciążenie pracą studenta

| Forma aktywności                             | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Udział w wykładach                           | 20                                                |
| Udział w ćwiczeniach                         | -                                                 |
| Udział w konwersatoriach/laboratoriach       | 25                                                |
| Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie | 2                                                 |
| Udział w konsultacjach                       | 3                                                 |
| <b>Suma godzin kontaktowych</b>              | <b>50</b>                                         |
| Samodzielne studiowanie treści wykładów      | 10                                                |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń         | 32                                                |
| Udział w konsultacjach                       | 3                                                 |
| Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów        | 11                                                |
| <b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>    | <b>56</b>                                         |

|                                            |             |
|--------------------------------------------|-------------|
| <b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>      | <b>103</b>  |
| Liczba punktów ECTS za przedmiot           | <b>4</b>    |
| Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi | <b>60 h</b> |
| Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne, | <b>2,4</b>  |

**13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.**

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu**

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.