

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 produkcji żywności / Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Diety alternatywne
7. Kod przedmiotu	D-12
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce.

C 2 - Dostarczenie wiedzy o korzyściach i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.

C 3 - Nabycie umiejętności planowania pracy w grupie.

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

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Ocena żywienia.

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 wiedzę z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych	BPŻ_W04
W_02	wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	BPŻ_W06 BPŻ_W15
U_01	analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej	BPŻ_U04 BPŻ_U08
U_02	rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	BPŻ_U03 BPŻ_U08
K_01	potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	BPŻ_K02

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada niełączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej.	2
W2	Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/półproduktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Wykorzystanie testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych.	2
W3	Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.	2
W4	Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu.	2
W5	Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych).	5

L2	Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze).	5
L3	Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych.	5
	Razem	15

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				
W_02			X				
U_01				X		X	
U_02				X		X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L3	Zajęcia laboratoryjne w pracowni żywienia człowieka/pracowni komputerowej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Projekt jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	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

9.2. Kryteria oceny

Sym bol efektu kształ -cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
--	------------	--------------	------------	--------------	------------

W_01; W_02	posiada niewielką wiedzę (50%) z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych wykazuje niewielką znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	posiada dobrą wiedzę (60%) z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych wykazuje umiarkowaną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	posiada dobrą wiedzę (70%) z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych wykazuje umiarkowaną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	posiada pełną wiedzę (80%) z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych	posiada pełną wiedzę (90-100%) z zakresu aktualnie popularnych i promowanych w masmediach diet niekonwencjonalnych wykazuje pogłębioną znajomość efektów stosowania niezbilansowanych diet alternatywnych
U_01; U_02	przeciętnie analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz w niewielkim stopniu potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej; rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	przeciętnie analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz w niewielkim stopniu potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej; rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	dobrze analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej dobrze rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	dobrze analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej dobrze rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych	w pełni analizuje krytycznie zasady diet niekonwencjonalnych oraz doskonale potrafi wykorzystać wyniki i wnioski do edukacji żywieniowej i dietetycznej bardzo dobrze rozumie konieczność korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji i krytycznej oceny promowanych w mediach diet niekonwencjonalnych
K_01	w niewielkim stopniu potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	w niewielkim stopniu potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać	doskonale potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, wyd. PZWL, Warszawa 2015.
2. Pitchford P. (2010): Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka.
3. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition Supplements.

Literatura uzupełniająca

1. Dukan P. (2011): Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London.
2. Adamo P., C. Whitney C. (1999): Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa.

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_W04	C_01, C_02	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
W_02	BPŻ_W06 BPŻ_W15	C_01, C_02	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U04 BPŻ_U08	C_01, C_02	L_1-3	ćwiczenia laboratoryjne	projekt, sprawozdanie
U_02	BPŻ_U03 BPŻ_U08	C_01, C_02	L_1-3	ćwiczenia laboratoryjne	projekt, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C_03	L_1-3	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	6
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	2
Suma godzin pracy własnej studenta	25
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	30 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.