

## 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 / Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Podstawy dietetyki
7. Kod przedmiotu	D-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	5
13. Koordynator przedmiotu	mgr inż. Kornelia Tomczyk,
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	Dr inż. Tomasz Cebulak, mgr inż. Kornelia Tomczyk,

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

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

### 3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Zapoznanie z metodami doboru produktów i potraw oraz bilansowania diet i układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych i stanach fizjologicznych na podstawie znajomości procesów fizjologicznych i patologicznych oraz wiedzy o produktach spożywczych i roli składników odżywczych.

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

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka

#### 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	Ma wiedzę na temat zasad racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. Ma podstawową wiedzę na temat zasad zdrowego trybu życia i promocji zdrowia. Wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia.	BPŻ_W05 BPŻ_W15
U_01	Student potrafi rozpoznać i wyeliminować błędy w żywieniu grup ludności wrażliwej.	BPŻ_U01 BPŻ_U08
U_02	Student umie powiązać znaczenie podaży poszczególnych składników odżywczych i produktów z rozwojem i zapobieganiem schorzeniom. Student potrafi zaproponować zmiany jakościowe diety oraz ułożyć indywidualne jadłospisy.	BPŻ_U01 BPŻ_U08
K_01	Potrafi pracować w grupie i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	BPŻ_K02 BPŻ_K04

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

##### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Kompetencje i umiejętności dietetyka. Nomenklatura diet	4
W2	Postępowanie dietetyczne w chorobach przemiany materii	4
W3	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych	4
W4	Postępowanie dietetyczne w chorobach kostno-stawowych	4
W5	Postępowanie dietetyczne osób o zwiększonej aktywności fizycznej	4
	Razem	20

##### Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Żywienie w odmiennych stanach fizjologicznych. Prawidłowa dieta w okresie ciąży, laktacji, niemowlęstwa (schemat karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt), w okresie intensywnego wzrastania i rekonwalescencji, w wieku podeszłym. Dieta łatwostrawna. Dieta ubogoenergetyczna. Przygotowanie jadłospisu.	10

L2	Postępowanie dietetyczne w cukrzycy i nietolerancji glukozy. Nietolerancje pokarmowe i ich wpływ na żywienie człowieka. Diety w celiakii. Przygotowanie jadłospisu.	5
L3	Postępowanie dietetyczne w chorobach układu krążenia. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Dieta niskotłuszczowa z modyfikacjami błonnika. Diety z modyfikacjami składników mineralnych. Przygotowanie jadłospisu.	5
L4	Postępowanie dietetyczne osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Odżywki w diecie sportowców. Przygotowanie jadłospisu	5
	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				
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-L4	Zajęcia laboratoryjne i projektowe

### 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

#### 9.1. Sposoby oceny

##### Ocena formująca

F1	Egzamin pisemny lub ustny z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Projekty (jadłospisy) z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

##### Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie egzaminu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

#### 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_02	Uzyskanie z egzaminu 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02;	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie projekty jadłospisu	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie projekty jadłospisu	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie projekty jadłospisu	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie projekty jadłospisu	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie projekty jadłospisu
K_01	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	Potrafi pracować w grupie w roli wykonawcy i kierownika ma pełną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.

## 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Wykaz literatury podstawowej

1. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i diety terapia, wyd. I polskie, red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.
2. Chevallier L., 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.
3. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.

### Wykaz literatury uzupełniającej

1. Grzymisławski M. (red.), Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego, t. II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010.
2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
3. Langley-Evans S.: Żywność Wpływ na zdrowie człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2013.
4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2014.
5. Bromatologia i Chemia toksykologiczna. Czasopismo.
6. Roczniki PZH. Czasopismo
7. Nowiny Lekarskie. Czasopismo
8. Żywność człowieka i metabolizm. Czasopismo
9. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. czasopismo

## 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_W05 BPŻ_W15	C_01	W_1-5	wykład	Egzamin ustny lub pisemny
U_01	BPŻ_U01	C_01	L_1-4	Ćwiczenia	Kolokwium,

	BPŻ_U08			laboratoryjne i projektowe	projekt jadłospisu,
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U08	C_01	L_1-4	Ćwiczenia laboratoryjne i projektowe	Kolokwium, projekt jadłospisu,
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C_01	- L_1-4	Ćwiczenia laboratoryjne i projektowe	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	50
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	15
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>77</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>127</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	<b>5</b>
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	<b>77</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	<b>3,1</b>

## 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .