

## 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 żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa: Podstawy dietetyki
7. Kod przedmiotu	CP-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	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
10	-	-	15	-	-	-

### 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 podstawową wiedzę o współczesnych problemach/wyzwaniach jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka.	BPŻ_W05 BPŻ_W06
W_02	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.	2
W2	Postępowanie dietetyczne w chorobach przemiany materii	2
W3	Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegeneracyjnych	2
W4	Postępowanie dietetyczne w chorobach kostno-stawowych	2
W5	Postępowanie dietetyczne osób o zwiększonej aktywności fizycznej	2
	Razem	10

### 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.	5
L2	Postępowanie dietetyczne w cukrzycy i nietolerancji glukozy. Nietolerancje pokarmowe i ich wpływ na żywienie człowieka. Diety w celiakii. Przygotowanie	5

	jadłospisu.	
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
	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

### 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

#### 9.1. Sposoby oceny

##### Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe 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 kolokwium zaliczeniowego
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

Symbole efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów

	liczby punktów	liczby punktów	punktów	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, 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., Głębska 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 i 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.
- 10.

## 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_W06	C_01	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe

W_02	BPŻ_W05 BPŻ_W15	C_01	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U08	C_01	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, projekt jadłospisu,
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U08	C_01	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, projekt jadłospisu,
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C_01	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
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>27</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	3
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>25</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>50</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,2

## 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu:**

Przemysław, dnia 30.09.2019

## ANEKS DO KARTY ZAJĘĆ

Na podstawie art. 23 ust. 1 i art. 76a ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 16 kwietnia 2020 r. o szczególnych instrumentach wsparcia w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 (Dz. U. poz. 695).

Zasady weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się w ww. sposób Uczelnia ma obowiązek udostępnić w Biuletynie Informacji Publicznej na swojej stronie podmiotowej.

### 1. Zajęcia i ich usytuowanie w harmonogramie realizacji programu

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Nazwa zajęć	Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa: Podstawy dietetyki
4. Kod zajęć	CP 12
5. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III semestr 6
6. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
7. Odpowiedzialny za realizację zajęć	mgr inż. Kornelia Tomczyk,

### 2. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji							Dostosowanie do kształcenia na odległość
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne	
W_01			X					Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej do przeprowadzenia egzaminu
W_02			X					Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej do przeprowadzenia egzaminu
U_01			X	X				Sprawozdanie w formie elektronicznej na podstawie ćwiczeń wykonanych samodzielnie w domu oraz wspomaganych linkami z serwisów internetowych
U_02			X	X				Sprawozdanie w formie elektronicznej na podstawie ćwiczeń

								wykonanych samodzielnie w domu oraz wspomaganych linkami z serwisów internetowych
K_01							X	Kontakt za pomocą Czatów głosowych, czat wideo np. WhatsApp Messenger, Google Duo.

### 3. Ocena osiągniętych efektów uczenia się uzyskanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

#### 3.1. Zmiany w sposobie oceny w związku z dostosowaniem do kształcenia zdalnego

##### Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów /Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e- mail, Messenger
F2	Kolokwium nr 1/ Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e- mail, Messenger
F3	Projekty (jadłospisy) z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie / Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e- mail, Messenger
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach/ Wykorzystanie komunikatorów i narzędzi technologii informatycznej(e- mail, Messenger

##### Ocena podsumowująca

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

5. Odpowiedzialny za zajęcia:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 14.05.2020