

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Żywność dietetyczna
7. Kod zajęć	KW 07 6
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5-6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr inż. Kornelia Tomczyk

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele zajęć

C1 - Przekazanie wiedzy dotyczącej zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe różnych grup populacji oraz zasad planowania żywienia ludzi zdrowych i chorych na wybrane jednostki chorobowe.

C2 - Nabycie umiejętności tworzenia dietoterapii w oparciu o stan odżywienia i zdrowia pacjenta, dostosowanej do najnowszych norm żywieniowych.

C3 - Nabycie 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	Posiada niezbędną wiedzę na temat zapotrzebowania organizmu na składniki energetyczne i odżywcze znajdujące się w żywności	BPŻ_W01, BPŻ_W02, BPŻ_W10
W_02	Zna zasady żywienia w omawianych 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, BPŻ_U09
K_01	Ma świadomość odpowiedzialności za działanie własne	BPŻ_K03

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

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Składniki energetyczne i odżywcze spożywanej żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka	1
W2	Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie	1
W3	Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.	1
W4	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu pokarmowego.	1
W5	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu krwionośnego.	1
W6	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami nerek i pozostałych organów układu wydalniczego	1
W7	Dietoterapia osób z chorobami nowotworowymi.	2
W8	Postępowanie dietetyczne w przypadku osób o wysokiej aktywności fizycznej.	2
	Razem	15

Laboratorium

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.	3
L2	Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych.	3

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 mikrośladników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.	3
L4	Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dną moczanową i przewlekłą chorobą nerek.	3
L5	Praktyczna realizacja zaleceń żywieniowych dla osób z miażdżycą, anemią, niewydolnością naczyniową.	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	
U_03				X		X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni analizy żywności

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Ocena z kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Ocena sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F3	Ocena z projektów
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

Symbol efektu uczenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5

W_01; 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; U_02; 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

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

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01, BPŻ_W02, BPŻ_W10	C_01	W_1-8	N1	F1
W_02	BPŻ_W15	C_01	W_1-8	N1	F1
U_01	BPŻ_U10	C_02	L_1-5	N2	F2 F3
U_02	BPŻ_U05	C_02	P_1-5	N2	F3 F2
U_03	BPŻ_U08, BPŻ_U09	C_02	P_1-5	N2	F2 F3
K_01	BPŻ_K03	C_03	L_1-5	N2	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach /laboratoriach/projektach	15
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	28
Samodzielne studiowanie treści wykładów	2
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	10
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	8
Suma godzin pracy własnej studenta	22
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemysław, dnia 19.09.2020 r

