



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	DIETETYKA I
			w jęz. angielskim	DIETETICS I

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywnienie i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	4	2	2			30		30	
Razem w czasie studiów						60			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Poszerzona wiedza z zakresu biologii, chemii, fizjologii i podstaw żywienia człowieka pozwalająca na zrozumienie i interpretację zjawisk i procesów w zakresie oceny produktów spożywczych i żywienia człowieka zdrowego i chorego.

Cele przedmiotu

Poznanie podstawowych pojęć z zakresu dietetyki, poznanie rodzajów diet z uwzględnieniem diet alternatywnych i nowych trendów w żywieniu i dietetyce, zrozumienie ogólnych zasad modyfikacji diety podstawowej dostosowanych do wybranych jednostek chorobowych, określenie wpływu sposobu żywienia na występowanie chorób dietozależnych oraz na wspomaganie procesu ich leczenia

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	definiuje podstawowe pojęcia z zakresu dietetyki, określa zadania dietetyki, opisuje modyfikacje diet i wskazuje na ich zastosowanie.	NK_W02, NK_W03, NK_W09, NK_U04, NK_K01
EKP_02	dokonuje ogólnej klasyfikacji diet z uwzględnieniem diet alternatywnych i nowych trendów w dietetyce, wskazuje na ich istotę, zastosowanie i ograniczenia.	NK_W02, NK_W03, NK_W09, NK_U04, NK_K01
EKP_03	posługuje się aktualnymi wytycznymi dietetycznymi i wykorzystuje je w ocenie sposobu żywienia ludzi zdrowych i chorych oraz w planowaniu żywienia dietetycznego.	NK_W02, NK_W03, NK_W09, NK_U03, NK_U05, NK_U16, NK_K01
EKP_04	potrafi analizować i formułować odpowiedzialne opinie oraz przekazywać rzetelne informacje na temat osiągnięć naukowych w zakresie różnych trendów w dietetyce.	NK_W02, NK_W03, NK_W09, NK_W11, NK_U04, NK_U14, NK_K01
EKP_05	potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się językiem specjalistycznym w	NK_W02, NK_W03,

	zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego.	NK_U04, NK_U12, NK_K02, K_K03
--	---	----------------------------------

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Podstawowe pojęcia z zakresu dietetyki. Dieta lecznicza jako modyfikacja diety normalnej, istota diet alternatywnych	2		-		EKP_01, EKP_02
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania- dieta podstawowa, dieta łatwostrawna	4		3		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania - dieta bogatoresztkowa, ubogoresztkowa	2		3		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania - dieta niskobiałkowa, wysokobiałkowa	2		3		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania - dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	2		3		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania - dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	2		3		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	2		3		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, wskazania i przeciwwskazania – diety eliminacyjne	2		6		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja i ogólna charakterystyka diet alternatywnych	8		6		EKP_04, EKP_05
Nowe trendy w żywieniu człowieka i dietetyce	4		-		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	30		30		

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			X	X	X				
EKP_02			X	X	X				
EKP_03			X	X	X				
EKP_04			X	X	X				
EKP_05			X						

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: obecność na wszystkich zajęciach, 6 zaliczonych kolokwiów (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania.
Egzamin pisemny (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), obecność na wykładach, aktywny udział na wykładach, w przypadku egzaminu poprawkowego - możliwość przeprowadzenia egzaminu w postaci ustnej
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 60%E + 40%K

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	30		30	
Czytanie literatury	5		10	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych	5		10	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10		10	
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			5	
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	8		4	
Łącznie godzin	60		69	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	129			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	

Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	69	3
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	74	3

Literatura podstawowa

Bujko J. (red.), *Podstawy dietetyki*, Wyd. SGGW, Warszawa 2008
 Ciborowska H., A. Rudnicka., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wyd. PZWL, 2014
 Gawęcki J., Grzymisławski M., *Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom II*, Wyd. PWN, Warszawa 2010
 Jarosz M. (red.), *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010
 Hasik J., Hryniewiecki L., Grzymisławski M. *Dietetyka*, Wyd. PZWL, Warszawa 1999

Literatura uzupełniająca

Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J. Włodarek D. *Dietoterapia 1*. Wyd. SGGW, Warszawa 2009
 Chevallier L., *60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych*. Wyd. Elsevier Urban& Partner, 2015
 Gibney M (red.) *Clinical Nutrition*. Blackwell 2005
 Payne A., Barker H., *Dietetyka i żywienie kliniczne*. Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2013
 Peckenpaugh N., *Podstawy żywienia i dietoterapia*. Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2011
 Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głębska D., *Dietoterapia* Wyd. PZWL, Warszawa 2014

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Witold Kozirok

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot

dr inż. Anna Platta

KTiZJ

mgr Katarzyna Mironiuk

KTiZJ