



KARTA PRZEDMIOTU

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

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Menedżer Usług Dietetycznych
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

Znajomość z zakresu biologicznych podstaw żywienia człowieka oraz towaroznawstwa spożywczego.

Cele przedmiotu

Poznanie podstawowych pojęć z zakresu dietetyki. Zaznajomienie z podstawową klasyfikacją diet, celów ich stosowania oraz ich charakterystyką. Omówienie różnic między dietą podstawową i alternatywnymi sposobami żywienia wraz z ich rysem historycznym oraz zasadami ich bilansowania. Stworzenie podstawy do kształcenia w ramach przedmiotu Dietetyka Kliniczna.

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, dokonuje ogólnej klasyfikacji diet oraz zna zasady żywienia modelowego.	NK_W02, NK_W03, NK_U04, NK_K01
EKP_02	opisuje modyfikacje diet i wskazuje na ich zastosowanie 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, NK_K03
EKP_03	posługuje się aktualnymi standardami dietetycznymi i wykorzystuje je w planowaniu żywienia człowieka zdrowego i chorego.	NK_W03, NK_W09, NK_U03, NK_U05, NK_U12, NK_K03
EKP_04	potrafi analizować i formułować odpowiedzialne opinie oraz przekazywać rzetelne informacje na temat osiągnięć naukowych w zakresie różnych trendów czy zjawisk w dietetyce	NK_W02, NK_W09, NK_W11, NK_U04, NK_U14, NK_K01
EKP_05	potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się językiem specjalistycznym w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego	NK_W02, NK_W03, NK_U04, NK_U16, NK_K02, K_K03

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Zarys historyczny dietetyki. Definicja diety. Podstawowe zalecenia prozdrowotnego żywienia człowieka. Żywnienie modelowe. Klasyfikacja diet leczniczych.	2		2		EKP_01, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta łatwostrawna.	2		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie - dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu.	1		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie żołądkowe.	1		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta łatwostrawna niskobiałkowa; dieta łatwostrawna bogato białkowa.	2		4		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – diety łatwostrawnej o zmienionej konsystencji: dieta papkowata, dieta płynna wzmocniona, dieta płynna; diety do żywienia dojelitowego.	2		-		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta bogato resztkowa.	2		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	2		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych.	2		2		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – diety eliminacyjne.	2		4		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – diety alternatywne.	4		4		EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Klasyfikacja, ogólna charakterystyka, cele i zastosowanie – dieta wysoko energetyczna; dieta nisko energetyczna.	4		4		EKP_02, EKP_03, EKP_05
Nowe trendy i kierunki w dietetyce.	2				EKP_02, EKP_03, EKP_04, EKP_05
Ocena stanu odżywienia. Niedożywienie.	2				EKP_02, EKP_04
	30		30		

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_1			X	X					
EKP_2			X	X					
EKP_3			X	X					
EKP_4			X	X					
EKP_5			X		X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: obecność na wszystkich zajęciach, zaliczone wszystkie kolokwia na ocenę pozytywną (co najmniej 60% punktów do zdobycia).
Uzyskanie oceny pozytywnej z egzaminu pisemnego (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Ocena końcowa – ocena z egzaminu z uwzględnieniem sumienności studenta w pracy na laboratoriach i aktywności na wykładach.

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	10		5	
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych			8	
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania			10	

Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2		7	
Udział w konsultacjach	4		4	
Łącznie godzin	56		64	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	120			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	4			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	64		3	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	77		3	

Literatura podstawowa
Bujko J. (red.), <i>Podstawy dietetyki</i> . Wyd. SGGW, Warszawa 2008
Ciborowska H., A. Rudnicka., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. PZWŁ, 2014
Gawęcki J., Grzymisławski M., <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom II</i> . Wyd. PWN, Warszawa 2010
Jarosz M. (red.), <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i> . Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010
Jarosz M. (red.), <i>Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja</i> . Wyd. IŻŻ, Warszawa 2019
Payne A., Barker H., <i>Dietetyka i żywienie kliniczne</i> . Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2013
Peckenpaugh N., <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i> . Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wrocław 2011
Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., <i>Dietoterapia</i> Wyd. PZWŁ, Warszawa 2014
Literatura uzupełniająca
http://www.efad.org/en-us/home/
https://www.eatright.org/
https://www.nal.usda.gov/
https://ncez.pl/

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr Katarzyna Mironiuk	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	
dr inż. Witold Kozirok	KTiZJ
dr inż. Anna Platta	KTiZJ