|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/logo_1.png | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  **Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **DIETETYKA** |
| w jęz. angielskim | **DIETETICS** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| 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 | 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\_W01, NK\_U02, 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\_U03, NK\_K02 |
| EKP\_03 | posługuje się aktualnymi standardami dietetycznymi i wykorzystuje je w planowaniu żywienia człowieka zdrowego i chorego. | NK\_W07, NK\_U04, NK\_K01 |
| 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\_W07, NK\_U08, NK\_K03 |
| EKP\_05 | potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się językiem specjalistycznym w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego. | NK\_W01, NK\_U09, NK\_K03 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Zarys historyczny dietetyki. Definicja diety. Podstawowe zalecenia prozdrowotnego żywienia człowieka. Żywienie 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 | | | 2 | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 77 | | | 3 | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Bujko J. (red.), *Podstawy dietetyki,* Wyd. SGGW, Warszawa 2008  Ciborowska H., A. Rudnicka., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, Wyd. PZWL, 2014  Gawęcki J., Grzymisławski M., *Żywienie człowieka zdrowego i chorego, Tom II*. Wyd. PWN, Warszawa 2010  Jarosz M. (red.), *Praktyczny podręcznik dietetyki*, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2010  Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej* – nowelizacja, Wyd. IŻŻ, Warszawa 2019  Larson Duyff R., *Academy of Nutrition and Dietetics Complete Food and Nutrition Guide*, Wyd. Houghton Mifflin 2017  Payne A., Barker H., *Dietetyka i żywienie kliniczne*, **Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wroclaw 2013**  **Peckenpaugh N., *Podstawy żywienia i dietoterapia*, Wyd. Elsevier Urban& Partner, Wroclaw 2011**  **Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D., *Dietoterapia,*** Wyd. PZWL, Warszawa 2014 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| http://www.efad.org/en-us/home/  https://www.eatright.org/  https://www.nal.usda.gov/  https://ncez.pl/ |
| W trakcie zajęć wykorzystywane jest oprogramowanie i sprzęt analityczny zakupiony w ramach projektu „Wykształcenie ma znaczenie” realizowanego przez Uniwersytet Morski w Gdyni w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, Zintegrowane Programy Uczelni w ramach Ścieżki II w oparciu o umowę o dofinansowanie projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR12/18.  FE_POWER_poziom_pl-1_rgb |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | |
| dr Katarzyna Mironiuk | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
| dr inż. Witold Kozirok | KZJ |