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 08 ŻP 7/KW 07 6/KW 08 ŻCZ 7
8. *Poziom/kategoria zajęć*	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. *Status zajęć*	~~Obowiązkowy~~/ fakultatywny
10. *Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć*	Rok IV, Semestr 7
11. *Język wykładowy*	polski
12. *Liczba punktów ECTS*	3
13. *Koordynator zajęć*	
14. *Odpowiedzialny za realizację zajęć*	Mgr inz Kornelia Jaworska - 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
15	-	-	25	-	-	-

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_W15,
W_02	Zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	BPŻ_W15
U_01	Potrafi korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych	BPŻ_U08, BPŻ_U09
U_02	Potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową	BPŻ_U08, BPŻ_U09
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_K04

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	2
W2	Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie	1
W3	Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.	2
W4	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu pokarmowego.	2
W5	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami układu krwionośnego.	2
W6	Zalecenia i standardy żywieniowe dla osób z chorobami nerek i pozostałych organów układu wydalniczego	2
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.	5
L2	Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji	5

	pokarmowych.	
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 mikroskładników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.	5
L4	Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dną moczanową i przewlekłą chorobą nerek.	5
L5	Praktyczna realizacja zaleceń żywieniowych dla osób z miażdżycą, anemią, niewydolnością naczyniową.	5
	Razem	25

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 prezentacja multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni analizy żywności

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Ocena z kolokwium zaliczeniowego 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., Głąbska D., Dietoteriapia, wyd. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
5. Wieczorek-Chełmińska Z., Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.
6. Artykuły w czasopismach naukowych: Żywność. Nauka. Technologia. Jakość; Problemy Higieny i Epidemiologii, Medycyna Ogólna i Nauk (i) o Zdrowiu, Bromatologia Chemia Toksykologiczna, Food Chemistry, itp.

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_W15,	C_01	W_1-8	N1	F1
W_02	BPŻ_W15	C_01	W_1-8	N1	F1
U_01	BPŻ_U08, BPŻ_U09	C_02	L_1-5	N2	F2 F3
U_02	BPŻ_U08, BPŻ_U09	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_K04	C_03	L_1-5	N2	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	**Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności**
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w ~~konwersatoriach~~/laboratoriach/projektach	25
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	**42**

Samodzielne studiowanie treści wykładów	1
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	7
Przygotowanie do konsultacji	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	4
Suma godzin pracy własnej studenta	**13**
Sumaryczne obciążenie studenta	**55**
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	35
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,3

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji

Odpowiedzialny za przedmiot: **Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 4.04.2022 r.