

Nazwa przedmiotu		Kod ECTS	
Dietetyka		13.3.0531	
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Wydział Chemii			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr inż. Dorota Kaczerska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin		Liczba punktów ECTS	
Formy zajęć		2	
Wykład		zajęcia 30 godz.	
Sposób realizacji zajęć		konsultacje 5 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta 15 godz.	
Liczba godzin		RAZEM: 50 godz. - 2 ECTS	
Wykład: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2017/2018 zimowy			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
obowiązkowy		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
Wykład z prezentacją multimedialną		Sposób zaliczenia	
		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		zaliczenie pisemne	
		Podstawowe kryteria oceny	
		Zaliczenie pisemne (pozytywny wynik, gdy uzyskano, co najmniej 51% prawidłowych odpowiedzi).	
		Bardzo dobry 5,0 odpowiada 91% i więcej prawidłowych odpowiedzi	
		Dobry plus 4,5 odpowiada 81% - 90% prawidłowych odpowiedzi	
		Dobry 4,0 odpowiada 71% - 80% prawidłowych odpowiedzi	
		Dostateczny plus 3,5 odpowiada 61% - 70% prawidłowych odpowiedzi	
		Dostateczny 3,0 odpowiada 51% - 60% prawidłowych odpowiedzi	
		Niedostateczny 2,0 odpowiada 50% i mniej prawidłowych odpowiedzi	
		Zwolnienie z zaliczenia przedmiotu podejmuje indywidualnie kierownik dydaktyczny przedmiotu po wcześniejszym przedstawieniu przez studenta pisemnego podania i pełnej dokumentacji (ilość godz., p. ECTS itd.) o zaliczeniu przedmiotu na pokrewnej uczelni .	
		Wykłady nie odbędą się przy obecności studentów ≤ 5 osób.	
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia			
Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:			
Zaliczenie pisemne (K_W03 i K_W05)			
Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:			
Ocena diety własnej (K_U09)			
Sposób weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:			
Ocena diety własnej podczas konsultacji z prowadzącym przedmiot (K_K03)			

Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi	
A. Wymagania formalne brak	
B. Wymagania wstępne brak	
Cele kształcenia	
Poznanie zasad żywienia człowieka chorego oraz umiejętność ich zastosowania w praktyce klinicznej. Uświadomienie znaczenia prawidłowo zaplanowanej diety w profilaktyce i terapii najczęściej występujących chorób	
Treści programowe	
Problematyka wykładów: zasady postępowania dietetycznego w różnych stanach klinicznych - od niedożywienia do otyłości. Dieta zbilansowana, normy żywieniowe, podział na 12 grup Regulacja masy ciała i apetytu	
Wykaz literatury	
A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu): A.1. wykorzystywane podczas zajęć Gawęcki J.Hryniewiecki L [red]. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2000 Jarosz M [red]. Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010 A.2. wykorzystywane samodzielnie przez studenta- jak wyżej oraz : Chevallier L. i inni (wydanie polskie red. D. Gajewska). 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Elsevier Urban & Partner, 2010. Tsigos C. i inni. Postępowanie w otyłości dorosłych: europejskie wytyczne dla praktyki klinicznej. Endokrynologia, Otyłość i Zaburzenia Przemiany Materii 2009, tom 5, nr 3, str. 87-98 B. Literatura uzupełniająca www.izz.waw.pl (strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie) www.espen.org (strona internetowa European Society of Nutrition and Metabolism)	
Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe)	Wiedza
	Umiejętności
	Kompetencje społeczne (postawy)
K_W03: wyjaśnia zależności pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami; K_W05: posiada podstawową wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej; K_U09: umie uczyć się samodzielnie; K_K03: ustala we właściwy sposób priorytety służące do realizacji określonego przez siebie i/lub innych zadania;	Znajomość zasad postępowania dietetycznego w wybranych stanach patologicznych (niedoży-wienie, choroby układu pokarmowego, oddechowego, moczowego, układu krążenia). Zrozumienie kluczowego znaczenia prawidłowej diety w profilaktyce najczęściej występujących chorób (układu krążenia i nowotworowych).
	Umiejętność oceny, charakterystyki i planowania diety człowieka zdrowego i chorego
	Właściwa ocena miejsca prawidłowego żywienia na tle innych metod leczenia poznanych chorób i gotowość do współpracy z innymi specjalistami. Czułość w wykrywaniu i aktywnym przeciwdziałaniu najistotniejszym czynnikom ryzyka chorób układu krążenia oraz nowotworowych.
Kontakt	
dorotakaczerska@o2.pl	