


**KAPITAŁ LUDZKI**  
 NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

 Projekt współfinansowany przez  
 Unię Europejską w ramach  
 Europejskiego Funduszu  
 Społecznego

**UNIA EUROPEJSKA**  
 EUROPEJSKI  
 FUNDUSZ SPOŁECZNY


<b>Nazwa przedmiotu</b>		<b>Kod ECTS</b>	
Dietetyka		13.3.0531	
<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot</b>			
Wydział Chemii			
<b>Studia</b>			
<b>wydział</b>	<b>kierunek</b>	<b>poziom</b>	<b>pierwszego stopnia</b>
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
<b>Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b>			
dr inż. Dorota Kaczerska			
<b>Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>Liczba punktów ECTS</b>	
<b>Formy zajęć</b>		2	
Wykład		zajęcia 30 godz.	
<b>Sposób realizacji zajęć</b>		konsultacje 5 godz.	
zajęcia w sali dydaktycznej		praca własna studenta 15 godz.	
<b>Liczba godzin</b>		RAZEM: 50 godz. - 2 ECTS	
Wykład: 30 godz.			
<b>Termin realizacji przedmiotu</b>			
2023/2024 zimowy			
<b>Status przedmiotu</b>		<b>Język wykładowy</b>	
obowiązkowy		polski	
<b>Metody dydaktyczne</b>		<b>Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
Wykład z prezentacją multimedialną		<b>Sposób zaliczenia</b>	
		Zaliczenie na ocenę	
		<b>Formy zaliczenia</b>	
		- zaliczenie pisemne	
		- wykonanie pracy zaliczeniowej - projekt lub prezentacja	
		<b>Podstawowe kryteria oceny</b>	
		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 .	
<b>Sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się</b>			

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]. Żywność 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](http://www.izz.waw.pl) (strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie)

[www.espen.org](http://www.espen.org) (strona internetowa European Society of Nutrition and Metabolism)

### Kierunkowe efekty uczenia się

K\_W03: wyjaśnia w zaawansowanym stopniu zależność pomiędzy strukturą materii a jej obserwowanymi właściwościami;

K\_W05: posiada zaawansowaną 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;

### Wiedza

Znajomość zasad postępowania dietetycznego w wybranych stanach patologicznych (niedożywienie, choroby układu pokarmowego, oddechowego, moczowego, układu krążenia).

Zrozumienie kluczowego znaczenia prawidłowej diety w profilaktyce najczęściej występujących chorób (układu krążenia i nowotworowych).

### Umiejętności

Umiejętność oceny, charakterystyki i planowania diety człowieka zdrowego i chorego

### Kompetencje społeczne (postawy)

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