



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Nazwa przedmiotu			Kod ECTS
Dietetyka			13.3.0531
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Faculty of Chemistry			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	chemia żywności
		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 zajęcia 30 godz. konsultacje 5 godz. praca własna studenta 15 godz. RAZEM: 50 godz. - 2 ECTS
Wykład			
Sposób realizacji zajęć			
zajęcia w sali dydaktycznej			
Liczba godzin			
Wykład: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2019/2020 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. Hryniewicz 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 (strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie)

www.espen.org (strona internetowa European Society of Nutrition and Metabolism)

Efekty kształcenia

(obszarowe i kierunkowe)

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 zadań;

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