

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.B/C.PDOrr	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Podstawy dietetyki ogólnej</i> <i>Basis of dietetics</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h ćwiczeń)
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka zdrowego

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny. Ćwiczenia: projektowe wspomagane komputerowo, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	- Jarosz M. (red.). Dietetyka. Żywność, żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ, Warszawa, 2017. - Grzymiśławski M., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2021. - Włodarek D., Lange E. Współczesna dietoterapia. PZWŁ, 2023.
	uzupełniająca	- Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. NPZ - PZH, Warszawa, 2024. - Chojnacki J., Klupinska G. Dietetyka kliniczna. ELSEVIER, URBAN & PARTNER, 2014. http://www.who.int/bulletin/volumes/94/3/15-164509/en/ - Ciborowska H., Ciborowski A. Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWŁ, Warszawa, 2022. - Ostrowska L. Dietetyka Kompendium. PZWŁ, Warszawa, 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych. C2. Przekazanie wiedzy nt. zastosowania diet leczniczych w leczeniu wybranych stanów chorobowych. Ćwiczenia: C1. Nabycie umiejętności planowania podstawowych diet leczniczych. C2. Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych. C3. Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych – ich charakterystyka i zastosowanie. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta bogatoresztkowa. Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Dieta niskobiałkowa. Dieta bogatobiałkowa. Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Dieta wysokoenergetyczna stosowana w niedowadze i wyniszczeniu. Ćwiczenia: Zapoznanie z zasadami planowania podstawowych diet leczniczych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta w diecie łatwostrawnej, diecie bogatoresztkowej, diecie z ograniczeniem tłuszczu, diecie bogatobiałkowej, diecie niskobiałkowej, diecie ubogoenergetycznej, diecie z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych i cholesterolu, diecie z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów, diecie z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego

z wykorzystaniem programów komputerowych. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Zna cele i zadania żywienia dietetycznego oraz charakteryzuje podstawowe diety lecznicze. Zna rekomendacje spożycia w stanach chorobowych.	DI1P_W01
W02	Wyjaśnia zastosowanie podstawowych diet leczniczych.	DI1P_W06
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Planuje dietę leczniczą i dobiera produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej wykorzystując programy komputerowe.	DI1P_U05 DI1P_U10
U02	Opracowuje zalecenia żywieniowe dla pacjenta.	DI1P_U09 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Wykazuje kreatywność w planowaniu diet leczniczych.	DI1P_K04
K02	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Praca własna (sprawozdania)			Aktywność na zajęciach			Praca w grupie			
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	
W01	+									+						
W02	+				+					+						
U01	+				+			+			+			+		
U02	+				+			+			+			+		
K01					+			+			+			+		
K02								+			+			+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z egzaminu oraz aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	3,5	69-76% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	4	77-84% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	4,5	85-92% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.
	5	93-100% jako średnia z kolokwium, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej i w grupie.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	50	35
<i>Udział w wykładach</i>	25	15
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	20
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	50	65
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	30
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....